LG
Life's Good

ENGLISH
ESPAÑOL
FRANÇAIS

OWNER'S MANUAL

SIDE BY SIDE REFRIGERATOR

Please read this manual carefully before operating your set and retain it for future reference.

MANUAL DE USUARIO

REFRIGERADOR DE DOS PUERTAS

Lea detenidamente este manual antes de empezar a utilizar el refrigerador y guárdelo como referencia para el futuro

MANUEL D'UTILISATEUR

RÉFRIGÉRATEUR CÔTE À CÔTE

Veuillez lire ce manuel en entier avant de mettre en marche l'unité et conservez-le à la portée de la main pour le consulter à tout moment.

Model Name/Nombre de Modelo/Nom du modèle

**color number/número de color/ numéro de couleur

LSC23954**

P/No. MFL62884307

www.lg.com

WARRANTY

Visit our web site http://www.lg.com **LG Electronics**

LIMITED WARRANTY
United States of America

LG Electronics will repair or at its option replace, without charge, your product which proves to be defective in material or workmanship under normal use during the warranty period listed below from the date of original purchase.

This warranty is good only to the original purchaser of the product during the warranty period as long as it is in the U.S. including Alaska, Hawaii, and U.S. Territories.

LG Refrigerator / Freezer Warranty Period

Product	Parts	Labor
Refrigerator / Freezer	1 year	1 year [In-Home Service (Except Model GR-051)]
Sealed System (Compressor, Condenser, Evaporator)	7 years	1 year [In-Home Service (Except Model GR-051)]

No other express warranty is applicable to this product. THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES. INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY, IS LIMITED TO THE DURATION OF THE EXPRESS WARRANTY HEREIN. LG ELECTRONICS SHALL NOT BE LIABLE FOR THE LOSS OF USE OF THE PRODUCT, INCONVIENCE, LOSS OR ANY OTHER DAMAGES, DIRECT OR CONSEQUENTIAL, ARISING OUT OF THE USE OF OR INABILITY TO USE, THIS PRODUCT OR FOR ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY APPLICABLE TO THIS PRODUCT.

Some States do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts; so these limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

THE ABOVE WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

1. Service trips to your home to deliver and pickup, install, instruct, or replace house fuses or correct house wiring or plumbing, or correction of unauthorized repairs.
2. Damage to the product caused by accident, pests, fire, floods, or acts of God.
3. Repairs when your LG product is used in other than normal, single-family household use.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, or improper installation.
5. Damages caused during and/or after delivery.
6. Display, discount, or refurbished units purchased with scratches, dents, or defects.

Proof of purchase is required and must be provided to LG in order to validate warranty.

Therefore, these costs are paid by the consumer.
If the product is installed outside the normal service area, any cost of transportation involved in the repair of the product, or the replacement of defective parts, shall be borne by the owner.

CUSTOMER ASSISTANCE NUMBERS:

To obtain Warranty Coverage:	**Retain your Bill of Sale to prove date of purchase.** A Copy of your Sales Receipt must be submitted at the time warranty service is provided.
To obtain Product or Customer:	**Call 1-800-243-0000** (24 hrs a day, 7 days per week, 365 days per year)
Service Assistance:	Press the appropriate menu option, and have your product type (Refrigerator), model number, serial number, and ZIP/Postal Code ready.
To obtain the nearest Authorized Service Center:	**Call 1-800-243-0000** (24 hrs a day, 7 days per week, 365 days per year) Press the appropriate option, and have your product type (Refrigerator), model number, serial number, and ZIP/Postal Code ready.

GARANTÍA

Visite nuestro sitio web http://www.lg.com **LG Electronics**

GARANTÍA LIMITADA
Estados Unidos de América

LG Electronics reparará o en su defecto reemplazará sin cargo, el producto defectuoso en material o mano de obra bajo uso normal durante el período de garantía que se menciona a continuación desde la fecha original de compra.
Esta garantía es válida solo para el comprador original del producto durante el período de garantía mientras permanezca en los E.E. U.U. Incluyendo Alaska, Hawaii y otros territorios de E.E.U.U.

Período de Garantía del Refrigerador/Congelador LG

Producto	Partes	Mano de Obra
Refrigerador / Congelador	1 año	1 año [Servicio a Domicilio (Except Model GR-051)]
Sistema Sellado (Compresor,Condensador, Evaporador)	7 años	1 año [Servicio a Domicilio (Except Model GR-051)]

No se aplicará otro tipo de garantía a este producto. LA DURACION DE OTRAS GARANTÍAS , INCLUYENDO LA DE COMPRA, ESTÁN LIMITADAS A LA DURACIÓN DE ÉSTA GARANTÍA. LG ELECTRONICS NO SE HACE RESPONSABLE POR LA PÉRDIDA EN EL USO DEL PRODUCTO, POR INCONVENIENCIA O CUALQUIER OTRO DAÑO DIRECTO O CONSECUENTE QUE PROVENGA DEL USO Y/O NO USO DE ESTE PRODUCTO O POR ALGUNA VIOLACIÓN A LAS GARANTÍAS IMPLEMENTADAS INCLUYENDO LA GARANTÍA DE COMPRA APLICADA A ESTE PRODUCTO.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales o limitaciones en cuanto al tiempo que dura una garantía implícita; por lo que algunas de estas limitaciones o exclusiones pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede además tener otros derechos los cuales varían de Estado a Estado.

LA GARANTIA ANTERIOR NO APLICA A :

1. Servicio a su casa para entregar, recoger, instalar o reemplazar fusibles caseros, corregir cableado casero o plomería corrección de reparaciones no autorizadas.
2. Daño al producto causado por accidente, plagas, incendios, inundaciones o actos por naturaleza.
3. Reparaciones cuando su producto LG sea usado diferente a lo normal.
4. Daño resultante de accidente, alteración, mal uso o instalación inadecuada.
5. Daños causados durante y después de la entrega.
6. Reemplazo, descuento o restauración de unidades compradas con rayones, abolladuras o defectos.

La prueba de la compra se requiere y se debe proporcionar a LG para validar la garantia.
Por lo tanto, estos costos serán pagados por el consumidor.

Si el producto es instalado fuera del área normal de servicio, cualquier costo de transportación relacionado en la reparación del producto, o el reemplazo de partes defectuosas, serán cargados al propietario.

NÚMEROS DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para obtener cobertura de la Garantía:	**Conserve su factura para comprobar la fecha de compra.** Una copia de su recibo de compra debe ser entregada cuando se le proporcione el servicio de garantía.
Para obtener información:	**Llame al 1-800-243-0000** (24 hrs al día, 7 días por semana, 365 días al año)
Servicio de Asistencia:	Presione la opción de menú apropiado, y tenga su tipo de producto (Refrigerador), número de modelo, número de serie, y ZIP / Código Postal listos.
Para obtener el Centro de Servicio Autorizado más cercano:	**Llame al 1-800-243-0000** (24 hrs al día, 7 días por semana, 365 días al año). Presione la opción adecuada, y tenga su tipo de producto(Refrigerador), número de modelo, número de serie, y ZIP /código Postal listos.

WARRANTY

LG ELECTRONICS CANADA, INC.
LG REFRIGERATOR LIMITED WARRANTY - Canada

WARRANTY: Should your LG Refrigerator ("Product") fail due to a defect in material or workmanship under normal home use during the warranty period set forth below, LG Canada will at its option repair or replace the Product upon receipt of proof of original retail purchase. This warranty is valid only to the original retail purchaser of the product and applies only to a Product distributed in Canada by LG Canada or an authorized Canadian distributor. The warranty only applies to Products located and used within Canada.

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase can not be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).		
Refrigerator/Freezer	**Sealed System (Compressor, Condenser, and Evaporator only)**	
One (1) year from the date of original retail purchase	One (1) year from the date of original retail purchase	Seven (7) years from the date of original retail purchase
Parts and Labor (internal/functional parts only)	Parts and Labor	Parts only (Consumer will be charged for labor).

* Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
* Replacement products and parts may be new or remanufactured.
* LG Authorized Service Center warranties their repair work for thirty (30) days.

LG CANADA´S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, LG CANADA MAKES NO AND HEREBY DISCLAIMS ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE , AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON LG CANADA. LG CANADA DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. LG CANADA, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT OR INDIRECT DAMAGES, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS, TORT, OR OTHERWISE.

This warranty gives you specific legal rights. You may have other rights which may vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts with provincial law without affecting the remainder of this warranty's terms.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

1. Service trips to deliver, pick up, or install the product; instructing a customer on operation of the product; repair or replacement of fuses or correction of wiring, or correction of unauthorized repairs/installation.
2. Failure of the product to perform during power failures and interruptions or inadequate electrical service.
3. Damage caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
4. Damage resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product owner's manual.
5. Damage to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, or acts of God.
6. Damage resulting from the misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not approved or specified by LG Canada.
7. Damage or product failure caused by unauthorized modification or alteration, or use for other than its intended purpose, or resulting from any water leakage due to improper installation.
8. Damage or Product failure caused by incorrect electrical current, voltage, commercial or industrial use, or use of accessories, components, or cleaning products that are not approved by LG Canada.
9. Damage caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of your product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within one (1) week of delivery.
10. Damage or missing items to any display, open box, discounted, or refurbished Product.
11. Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined. Model and Serial numbers, along with original retail sales receipt, are required for warranty validation.
12. Increases in utility costs and additional utility expenses.
13. Replacement of light bulbs, filters, or any consumable parts.
14. Repairs when your Product is used in other than normal and usual household use (including, without limitation, commercial use, in offices or recreational facilities) or contrary to the instructions outlined in the Product owner's manual.
15. Costs associated with removal of the Product from your home for repairs.
16. The removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions, including the Product owner's and installation manuals.
17. Accessories to the Product such as door bins, drawers, handles, shelves, etc. Also excluded are parts besides those that were originally included with the Product.

All costs associated with the above excluded circumstances shall be borne by the consumer.

For complete warranty details and customer assistance, please call or visit our website:

Call 1-888-542-2623 (24 hours a day, 35 days a year) and select the appropriate option from the menu or visit our website at http://www.lg.com

Write your warranty information below:

Product Registration Information:

Model:

Serial Number:

Date of Purchase:

GARANTIE

LG ELECTRONICS CANADA, INC.
GARANTIE LIMITEE DU REFRIGERATEUR LG – CANADA

GARANTIE : Si votre réfrigérateur s'avère être défectueux en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication, lors d'une utilisation correcte à domicile, pendant la période de garantie spécifiée ci-après, LG Electronics réparera ou remplacera le produit sur réception de la preuve d'achat d'origine fournie par le détaillant. Cette garantie est valable uniquement pour l'acheteur original du produit et s'applique uniquement aux produits distribués au Canada par LG Electronics Canada ou par un distributeur canadien autorisé.

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat d'origine ne peut pas être vérifié », la garantie débutera soixante (60) jours à partir de la date de fabrication).		
Réfrigérateur/congélateur	**Système scellé (compresseur, condensateur et évaporateur seulement)**	
Un (1) an à partir de la date d'achat d'origine.	Un (1) an à partir de la date d'achat d'origine.	Sept (7) ans à partir de la date d'achat d'origine.
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Pièces et main-d'oeuvre.	Pièces seulement (Le coût de la main d'œuvre sera à la charge du consommateur)

*** Les produits et les pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours.**
*** Les produits et les pièces de remplacement peuvent être neufs ou manufacturés.**
*** Le centre de service autorisé par LG Electronics garantit les réparations pendant trente (30) jours.**

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE.
LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.

La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT:

1. Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
2. La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
3. Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
4. Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation de produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni aprouvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d' une fuite d'eau occasionée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et / ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccesible ou contrairement aux instructions publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accesoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur.

Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, téléphonez-nous visitez notre site Web:

Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et Sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au: http://www.lg.com

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous:

Renseignements sur l'enregistrement du produit:

Modèle:

Numéro de série:

Date d'achat:

TABLE OF CONTENTS

Warranty (USA) **2 – 3**

Warranty (Canada) **4 – 5**

Important Safety Instructions **7**

Grounding Requirements **8**

Refrigerator Installation **9 - 14**

Unpacking your Refrigerator 9

Installation 9

Base Grille Installation 9

Handle Removal 10

Removing and Replacing Refrigerator Doors 10 - 11

Door Alignment 11

Connecting the water line 12

Before you begin 12

What you will need 12

Installation instructions 14 – 15

Refrigerator Features **15 - 16**

Using Your Refrigerator **17 - 25**

Ensuring Proper Air Circulation 17

Prior to Use 17

Control Panel Features 17

Refrigerator And Freezer Controls 17 - 18

Adjusting Control Settings 19

Icemaker Operation 19

Food Storage Guide 20

Storing Frozen Food 20

Water and Ice Dispenser 21

Ice Storage Bin 21

Door and Rack Support 21

Snack Pan 21

Crisper and Crisper cover 21

Refrigerator Shelves 22

Freezer Shelf 23

Filter **24 - 25**

Water Filter 24

Performance Data Sheet 25

Care and cleaning **26**

General cleaning tips 26

Outside 26

Inside Walls 26

Door liners and Gaskets 26

Plastic Parts 26

Back Cover 26

LED Replacement 26

Power Interruptions 26 - 27

When you go on Vacation 27

When you Move 27

When you should set the Icemaker Power Switch to off 27

Normal sounds you May Hear 27

Troubleshooting Guide **28 - 31**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This guide contains many important safety messages. Always **read and obey.**

This is the safety alert symbol. It alerts you to safety messages that inform you of hazards that can kill or hurt you or others, or cause damage to the product. All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the hazard signal word DANGER, WARNING, or CAUTION. These words mean:

DANGER You will be killed or seriously injured if you do not follow instructions.
WARNING You can be killed or seriously injured if you do not follow instructions.
CAUTION Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury, or product damage only.

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the change of injury and tell you what can happen if the instructions are not followed.

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons when using your product, basic safety precautions should be followed, including the following. Read all instructions before using this appliance:

- NEVER unplug your refrigerator by pulling on the power cord. Always grip the plug firmly and pull it straight out from the outlet.
- Repair or replace immediately all electric service cords that have become frayed or otherwise damaged. Do not use a cord that shows cracks or abrasion damage along its length or at either the plug or connector end.
- When moving your refrigerator away from the wall, be careful not to roll over or damage it in any way.
- Do not crush or damage the water line.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not allow children to climb, stand or hang on the refrigerator doors or shelves in the refrigerator. They could damage the refrigerator and seriously injure themselves.
- Keep fingers out of 'pinch point' areas; clearances between the doors and cabinet are necessarily small. Be careful when you open the doors when children are in the area.
- Unplug your refrigerator before cleaning or making any repairs.
  NOTE: We strongly recommend that any servicing be performed by a qualified individual.
- Do not store bottles in the freezer compartment, they may break when frozen, causing damage.
- The refrigerator-freezer should be positioned so that the supply plug is accessible for quick disconnection if an accident happens.
- For personal safety, this appliance must be properly grounded. Have the wall outlet and the circuit checked by a qualified electrician to make sure the outlet is properly grounded.
- This refrigerator must be properly installed in accordance with the 'Attention Installer' instructions that were taped to the front of the refrigerator.
- After your refrigerator is in operation, do not touch the cold surfaces in the freezer compartment when hands are damp or wet. Skin may adhere to the extremely cold surfaces.
- In refrigerator with automatic icemakers, avoid contact with the moving parts of the ejector mechanism, or with the heating element that releases the cubes.
- DO NOT place fingers or hands on the automatic ice making mechanism while the refrigerator is plugged in.
- DO NOT refreeze frozen foods which have thawed completely. The United States Department of Agriculture in Home and Garden Bulletin No. 69 says: "..You may safely refreeze frozen foods that have thawed if they still contain ice crystals or if they are still cold below 40 °F (4 °C)".
  "Thawed ground meats, poultry, or fish that have any off-odor or off-color should not be frozen and should not be eaten. Thawed ice cream should be discarded. If the odor or color of any food is poor or questionable, get rid of it. The food may be dangerous to eat".
  "Even partial thawing and refreezing reduces the eating quality of foods, particularly fruits, vegetables and prepared foods. The eating quality of red meats is affected less than that of many other foods. Use refrozen foods as soon as possible to save as much of their quality as you can".

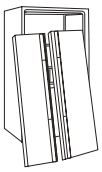
SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ DANGER: RISK OF CHILD ENTRAPMENT

Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned refrigerators are still dangerous... even if they will sit for "just a few days". If you are getting rid of your old refrigerator, please follow the instructions at right to help prevent accidents.



Before you throw away your old refrigerator or freezer:
- Take off the doors.
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

CFC DISPOSAL

Your old refrigerator may have a cooling system that used CFCs (chlorofluorocarbons). CFCs are believed to harm stratospheric ozone. If you are throwing away your old refrigerator, make sure the CFC refrigerant is removed for proper disposal by a qualified servicer. If you intentionally release this CFC refrigerant, you can besubject to fines and imprisonment under provisions of environmental legislation. This appliance contains fluid (refrigerant, lubricant), and is made of parts and materials which are reusable and / or recyclable.
All the important materials should be sent to the collection center of waste material and can be reused after rework (recycling). To recycle, please contact your local agency.

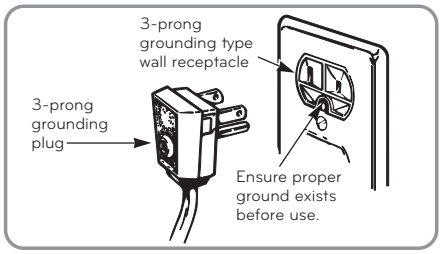
GROUNDING REQUIREMENTS

IMPORTANT: Please read carefully.

TO CONNECT ELECTRICITY

⚠ WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD
FOR PERSONAL SAFETY, this appliance MUST be properly grounded. Have the wall outlet and the circuit checked by a qualified electrician to make sure the outlet is properly grounded.



USE OF EXTENSION CORDS

Because of potential safety hazards under certain conditions, we strongly recommend against the use of an extension cord. However, if you still elect to use an extension cord, it is absolutely necessary that it be a UL-listed (in the United States), 3-wire grounding type appliance extension cord having a grounding type plug and outlet, and that the electrical rating of the cord be 15 amperes (minimum) and 120 V or 115 V (According to the grounding requirements).

Use of an extension cord will increase the clearance needed for the back of the refrigerator.

⚠ WARNING

REPLACING ELECTRICAL CABLE
If the power cord is damaged, it must be replaced by our service center of qualified LG technician to avoid any risk.

RECOMMENDED GROUNDING METHOD

The refrigerator should always be plugged into its own individual properly grounded electrical outlet rated for 127 V ~ 60 Hz, AC or 115 ~ 60 Hz, AC only and fused at 15 or 20 amperes.
This provides the best performance and also prevents overloading house wiring circuits which could cause a fire hazard from overheated wires. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Use a receptacle which cannot be turned off with a switch or pull chain. Do not use an extension cord. Where a standard two-prong wall outlet is encountered, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded three-prong wall outlet. Do not, under any circumstances, cut or remove the third (Ground) prong from the power cord.

NOTE: Before performing any type of installation or cleaning turn the control (thermostat, refrigerator control or freezer control, depending on the model) to OFF and then disconnect the refrigerator from the electrical source. When you are finished, reconnect the refrigerator to the electrical source and reset the control (thermostat, refrigerator control or freezer control, depending on the model) to the desired setting.

⚠ WARNING

EXCESSIVE WEIGHT HAZARD

Use two or more people to move and install the refrigerator. Failure to do so can result in back or other injury.

UNPACKING YOUR REFRIGERATOR

Remove tape and any temporary labels from your refrigerator before using. Do not remove any warning type labels, the model and serial number label.

To remove any remaining tape or glue, rub the area briskly with your thumb. Tape or glue residue can also be easily removed by rubbing a small amount of liquid dish soap over the adhesive with your fingers. Wipe with warm water and dry.

Do not use sharp instruments, rubbing alcohol, flammable fluids or abrasive cleaners to remove tape or glue. These products can damage the surface of your refrigerator. For more information, see the **Important Safety Instructions** section.

Refrigerator shelves are installed in the shipping position. Please reinstall shelves according to your individual storage needs.

⚠ WARNING

WHEN MOVING YOUR REFRIGERATOR

Your refrigerator is heavy. When moving the refrigerator for cleaning or service, be sure to protect the floor. Always pull the refrigerator straight out when moving it. Do not wiggle or walk the refrigerator when trying to move it, as floor damage could occur.

⚠ WARNING

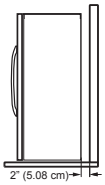
EXPLOSION HAZARD

Keep flammable materials and vapors, such as gasoline, away from refrigerator. Failure to do so can result in death, explosion or fire.

INSTALLATION

1. Avoid placing unit near heat sources, direct sunlight or moisture.
2. To minimize noise and vibration, the refrigerator **MUST** be installed on a solidly constructed floor.
3. Carpeting and soft tile surfaces are not recommended.
4. **NEVER** install the refrigerator on a platform or a weakly supported structure.
5. Install this appliance in an area where the temperature is between 41°F (5°C) and 110°F (43°C). If the temperature around the appliance is too low or high, cooling ability may be adversely affected.

NOTE: For proper air circulation, and best cooling and energy consumption results, maintain a minimum distance of 2 inches (5,08cm) from adjacent items and surfaces.



⚠ WARNING

- Be careful when you work with the hinge, base grille, stopper, etc. You may be injured.
- Do not put hands or metal sticks into air vents, base grille or bottom of the refrigerator. You may be injured or receive an electrical shock.

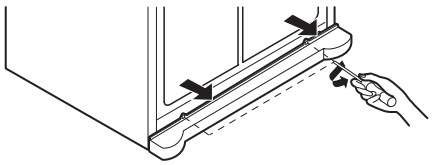
BASE GRILLE INSTALLATION

To remove the base grille:

1. Open the doors (refrigerator and freezer).
2. Once doors are open, remove screws from base grille. Remove base grille and set safely aside.

To install or replace base grille:

1. Place base grille into position and insert and tighten screws.



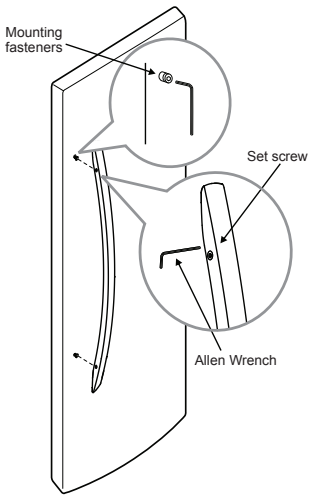
HANDLE REMOVAL

You may have to remove the door handles to move the refrigerator through a narrow opening. See instructions below.

NOTE: To avoid damaging door surfaces when moving the refrigerator through narrow openings, it is ALWAYS recommended to remove the doors as instructed in the next two pages.

•Loosen the set screws with a 3/32" (2,38 mm) Allen wrench and remove the handle.

NOTE: If the handle mounting fasteners need to be tightened or removed use a 1/4" (6,35 mm) Allen wrench.



⚠ WARNING

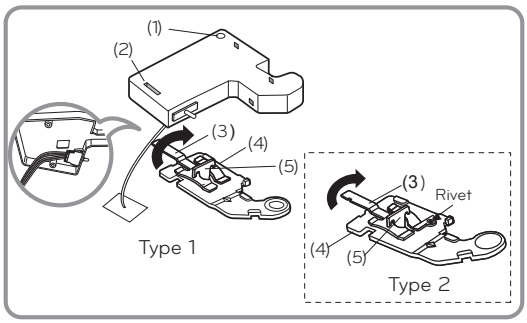
ELECTRIC SHOCK HAZARD

- Disconnect electrical supply to the refrigerator before installing. Failure to do so could result in death or serious injury.
- Do not put hands, feet or other objects into the air vents, base grille, or bottom of the refrigerator. You may be injured or receive an electrical shock.
- Be careful when you work with the hinge, base grille, and stopper. You may be injured. Before removing the doors, remove the base grille.

REMOVING AND REPLACING REFRIGERATOR DOORS

Before removing the doors, remove the base grille. See **BASE GRILLE INSTALLATION** for reference.

To remove the right (refrigerator) door:



1. Open the door. Remove the top hinge cover screw (1).
2. Use a flat blade screwdriver to pry back the hooks (not shown) of the hinge cover (2) from the top of the refrigerator cabinet. Lift up the cover.
3. Rotate the hinge lever (3) clockwise. Lift the top hinge (4) free of the hinge lever latch (5).

NOTE: Regardless of hinge lever type, removal process is the same.

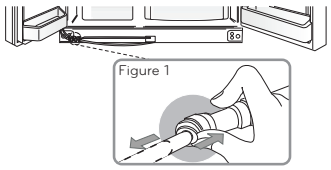
4. Lift the door from the lower hinge pin.
5. Place the door, inside facing up, on a nonscratching surface.

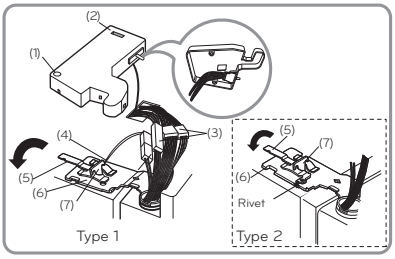
⚠ CAUTION: When lifting the hinge free of the latch, be careful that the door does not fall forward.

Removing the left (freezer) door with water line connection.

- Pull up the water feed tube while pressing the area (Figure 1) as shown in the figure below.

NOTE: If a tube end is deformed or abraded, trim the part away. Disconnecting the tube under the door causes about 0.13 gallons (0,5 liters) water to flow out. Put a large container at end of tube to prevent water from draining onto the floor.



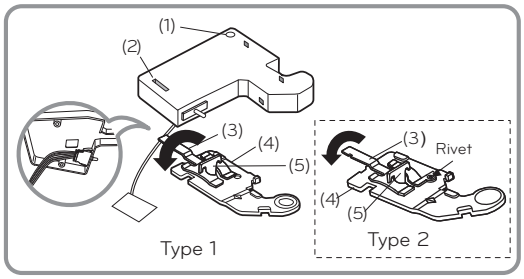


1. Open the door. Remove the top hinge cover screw (1).
2. Use a flat blade screwdriver to pry back the hooks (not shown) of the hinge cover (2) from the top of the refrigerator cabinet (2). Lift up the cover.
3. Disconnect all the wire harnesses (3).
4. Remove the grounding screw (4).
5. Rotate hinge lever (5) counterclockwise. Lift the top hinge (6) free of the hinge lever latch (7).
NOTE: Regardless of hinge lever type, removal process is the same.

⚠ CAUTION: When lifting the hinge free of the latch, be careful that the door does not fall forward.

6. Lift the door from the lower hinge pin being careful to pull the water lines through the lower hinge pin.
7. Place the door, inside facing up, on a nonscratching surface.

Reinstalling the right (refrigerator) door

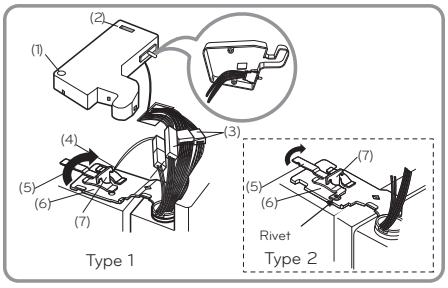


1. Place the door onto the lower hinge pin.
2.Fit top hinge (4) over hinge lever latch (5) into place. Rotate lever (3) counterclockwise to secure hinge.

NOTE: Regardless of hinge lever type, reinstallation process is the same.

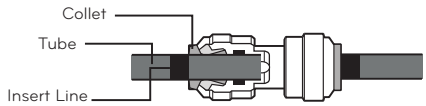
3. Hook tab on switch side of corner under edge of wire opening in cabinet top. Position cover (2) into place. Insert and tighten cover screw (1).

Reinstalling the left (freezer) door



1. Feed the water tubes through the lower hinge pin and place the door onto the lower hinge pin.
2. Fit top hinge (6) over hinge lever latch (7) and into place. Rotate lever (5) clockwise to secure hinge.
NOTE: Regardless of hinge lever type, reinstallation process is the same.

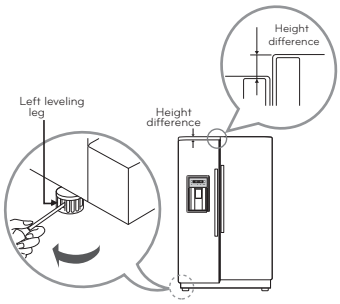
3. Install the grounding screw (4) and connect all the wire harnesses (3).
4. Hook tab on door switch side of cover (2) under edge of wire opening in cabinet top. Position cover into place. Insert and tighten cover screw (1).
5. Reconnect the water tubes by inserting the tubes into the connectors.



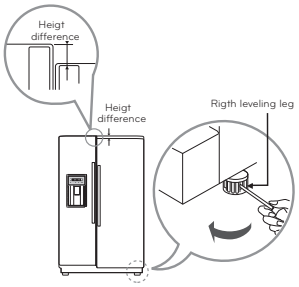
DOOR ALIGNMENT

Remove the base grille before adjusting the doors. See **BASE GRILLE INSTALLATION** for reference.
Two methods of door alignment are available based on the amount of adjustment needed and installation requirements.

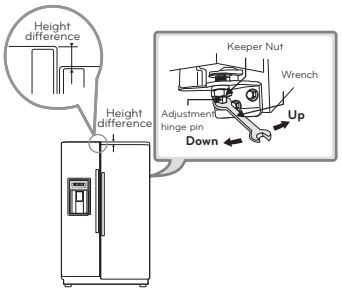
Type 1
Adjusting tool: Flat blade screwdriver
If the freezer compartment door is lower than the refrigerator compartment door, level them by inserting a flat blade screwdriver into the groove of the left leveling leg and rotating it clockwise.



If the freezer compartment door is higher than the refrigerator compartment door, level them by inserting a flat blade screwdriver into the groove of the right leveling leg and rotating it clockwise.



Type 2
Adjusting tools: 5/16" (8 mm) wrench and 3/4" (19 mm) wrench



Using a 3/4" (19 mm) wrench, turn the keeper nut clockwise to loosen the keeper nut.

Using a 5/16" (8 mm) wrench, turn the adjustment hinge pin clockwise or counterclockwise to level the refrigerator and freezer door.

After setting level door, turn the keeper nut counterclockwise to tighten.

⚠ **CAUTION:** Do not overtight the door adjustment screw. The hinge pin can be pulled out. (Adjustable range of height is a maximum of 1/2" (1.27 cm)).

AFTER LEVELING THE DOOR HEIGHT

Confirm all legs are in contact with the floor.

CONNECTING THE WATER LINE

NOTE: Water line installation is needed when the Automatic Icemaker and/or Water Dispenser features are available on your product.

BEFORE YOU BEGIN

This water line installation is not warranted by the refrigerator or icemaker manufacturer or seller.
Follow these instructions carefully to minimize the risk of expensive water damage.
Water hammer (water banging in the pipes) in house plumbing can cause damage to refrigerator parts and lead to water leakage or flooding. Call a qualified plumber to correct water hammer before installing the water supply line to the refrigerator.

To prevent burns and product damage, do not hook up the water line to the hot water line.

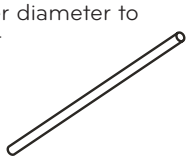
If you use your refrigerator before connecting the water line, make sure the icemaker power switch is in the **OFF (O)** position.
Do not install the icemaker tubing in areas where temperatures fall below freezing.
When using any electrical device (such as a power drill) during installation, be sure the device is double insulated or grounded in a manner to prevent the hazard of electric shock, or is battery-powered.
All installations MUST be in accordance with local plumbing code requirements.
NOTE: Wear eye protection.

- **If a reverse osmosis water filtration system** is connected to your cold water supply, the water line installation is not warranted by the refrigerator or icemaker manufacturer or seller. Follow next instruction carefully to minimize the risk of expensive water damage.
- **If a reverse osmosis water filtration system** is connected to your cold water supply, the water pressure to the reverse osmosis system needs to be a minimum of 40 to 60 PSI (2,8 kg•f/cm² ~ 4,2 kg•f/cm² , less than 2~3 sec to fill a cup of 7 oz. capacity).

If the water pressure from the reverse osmosis system is less than 21 PSI (1,5 kg•f/cm², more than 4 sec to fill a cup of 7 oz. capacity):
- Check to see whether the sediment filter in the reverse osmosis system is blocked. Replace the filter if necessary.
- Allow the storage tank on the reverse osmosis system to refill after heavy usage.
- If the issue about water pressure from reverse osmosis remains, call a licensed, qualified plumber.

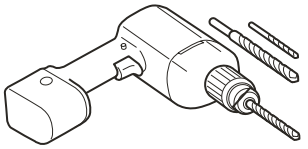
WHAT YOU WILL NEED

- **Copper Tubing,** 1/4" (6,35 mm) outer diameter to connect the refrigerator to the water supply. Be sure both ends of the tubing are cut square.

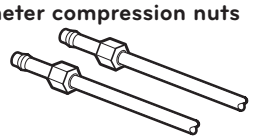


To determine how much tubing you need, measure the distance from the water valve on the back of the refrigerator to the water supply pipe. Then add 8 feet (2,4 m). Be sure there is sufficient extra tubing (about 8 feet [2,4 m] coiled into 3 turns of about 10" [25 cm] diameter) to allow the refrigerator to move out from the wall after installation.
Be sure that the kit you select allows at least 8 feet (2,4 m) as described above.

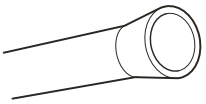
- **A cold water supply**. The water pressure MUST be between 20 and 120 PSI (1,4 bar and 8,2 bar) on models without a water filter and between 40 and 120 PSI (2,8 bar and 8,2 bar) on models with a water filter.
- **Power drill.**
- **1/2" (12,7 mm) or Adjustable Wrench.**



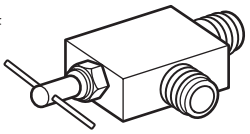
- **Flat head and Phillips screwdrivers.**
- **Two 1/4" (6,35 mm) outer diameter compression nuts and 2 ferrules (sleeves)** to connect the copper tubing to the shutoff valve and the refrigerator water valve.



- If your existing copper water line has a flared fitting at the end, you will need an **adapter** (available at plumbing supply stores) to connect the water line to the refrigerator OR you can cut off the flared fitting with a tube cutter and then use a compression fitting.



- **Shutoff valve to connect to the cold water line.** The shutoff valve should have a water inlet with a minimum inside diameter of 5/32"(3,96 mm) at the point of connection to the COLD WATER LINE. Saddle-type shutoff valves are included in many water supply kits. Before purchasing, make sure a saddle-type valve complies with your local plumbing codes.

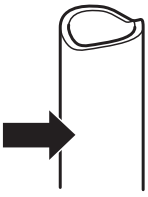


INSTALLATION INSTRUCTIONS

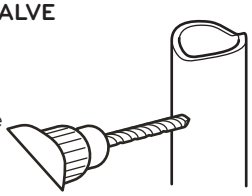
⚠ **WARNING:** Connect to potable water supply only.

1. SHUTOFF THE MAIN WATER SUPPLY
Turn on the nearest faucet to relieve the pressure on the line.

2. CHOOSE THE VALVE LOCATION
Choose a location for the valve that is easily accessible. It is best to connect into the side of a vertical water pipe. When it is necessary to connect into a horizontal water pipe, make the connection to the top or side, rather than at the bottom, to avoid drawing off any sediment from the water pipe.



3. DRILL THE HOLE FOR THE VALVE

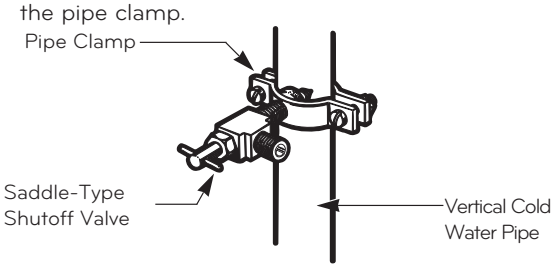


Drill a 1/4" (6,35 mm) hole in the water pipe using a sharp bit. Remove any burrs resulting from drilling the hole in the pipe. Take care not to allow water to drain into the drill. Failure to drill a 1/4" (6,35 mm) hole may result in reduced ice production or smaller cubes.

NOTE: Licensed plumbers MUST use only cooper tubing NDA tubing #49595 or 49499 or Cross Link Polyethylene (PEX) tubing.

4. FASTEN THE SHUTOFF VALVE

Fasten the shutoff valve to the cold water pipe with the pipe clamp.

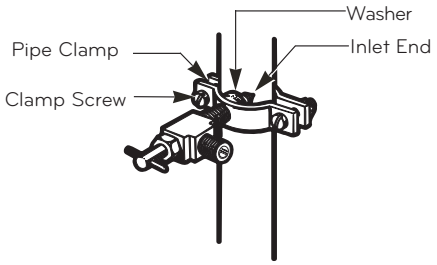


NOTE: Commonwealth of Massachusetts Plumbing Codes 248CMR shall be adhered to. Saddle valves are illegal and use is not permitted in Massachusetts. Consult with your licensed plumber.

5. TIGHTEN THE PIPE CLAMP

Tighten the clamp screws until the sealing washer begins to swell.

NOTE: Do not overtighten or you may crush the tubing.



6. ROUTE THE TUBING

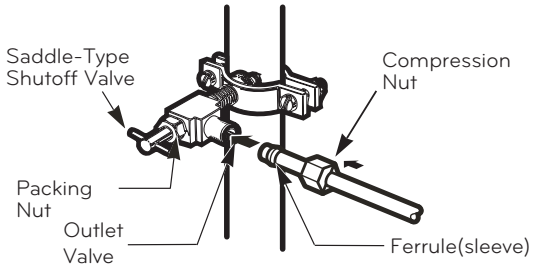
Route the tubing between the cold water line and the refrigerator.

Route the tubing through a hole drilled in the wall or floor (behind the refrigerator or adjacent base cabinet) as close to the wall as possible.

NOTE: Be sure there is sufficient extra tubing [about 8 feet (2,4 m) coiled into 3 turns of about 10" (25 cm) diameter] to allow the refrigerator to move out from the wall after installation.

7. CONNECT THE TUBING TO THE VALVE

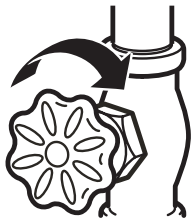
Place the compression nut and ferrule (sleeve) for copper tubing onto the end of the tubing and connect it to the shutoff valve. Make sure the tubing is fully inserted into the valve. Tighten the compression nut securely.



NOTE: Commonwealth of Massachusetts Plumbing Codes 248CMR shall be adhered to. Saddle valves are illegal and use is not permitted in Massachusetts. Consult with your licensed plumber.

8. FLUSH OUT THE TUBING

Turn the main water supply on and flush out the tubing until the water is clear. Shut the water off at the water valve after about one quart (1 L) of water has been flushed through the tubing.



9. CONNECT THE TUBING TO THE REFRIGERATOR

NOTES:

- Before making the connection to the refrigerator, be sure the refrigerator power cord is not plugged into the wall outlet.
- If your refrigerator does not have a water filter, we recommend installing one. If your water supply has sand or particles that could clog the screen of the refrigerator's water valve, install the filter in the water line near the refrigerator
- Do not uses old hoses; only use new hoses provided by the manufacturer.

1. Remove the plastic flexible cap from the refrigerator connection.

2. Place the compression nut and ferrule (sleeve) onto the end of the tubing. (See figure 1)

3. Insert the end of the tubing into the connection as far as possible. While holding the tubing, tighten the fitting.(Part A)

⚠ **CAUTION:** Check to make sure that leaks are not occurring in the water line.

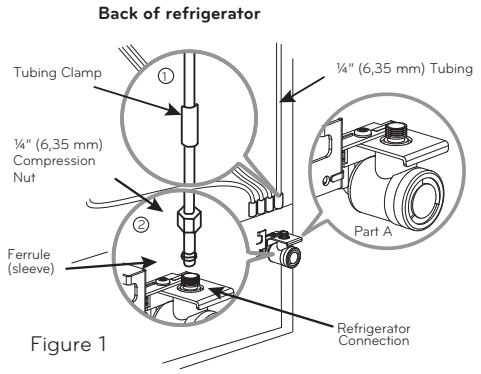
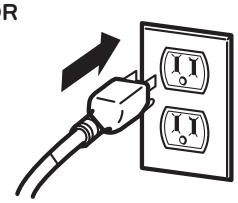


Figure 1

Fasten the tubing into the tubing clamp attached to the back of the refrigerator.
First, loosen the screw fastening the clamp. Next, insert the tubing in the groove. Finally, re-fasten the screw.

10. PLUG IN THE REFRIGERATOR

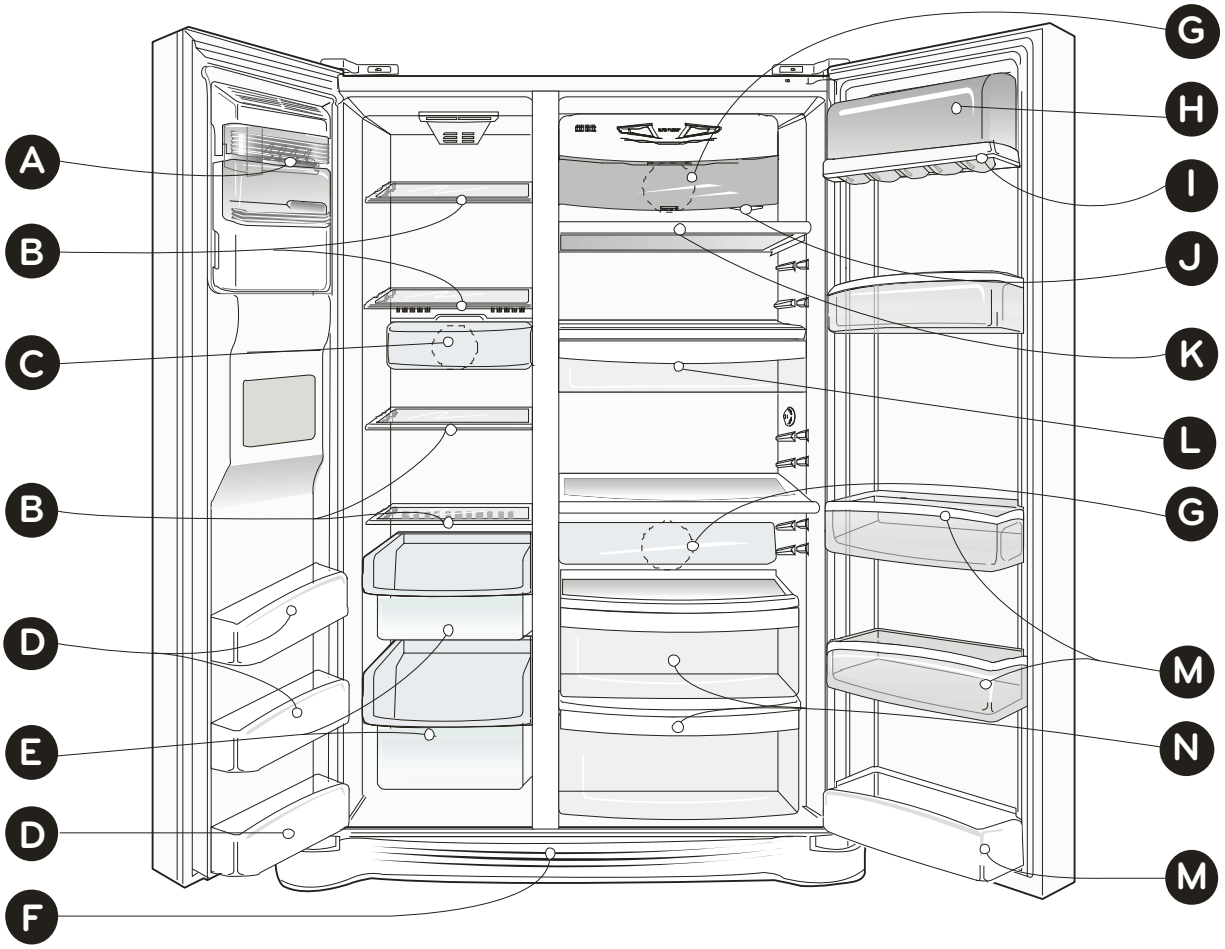
Arrange the coil of tubing so that it does not vibrate against the back of the refrigerator or against the wall. Push the refrigerator back to the wall.



11. START THE ICEMAKER

Set the icemaker power switch to the **ON (I)** position. The icemaker will not begin to operate until it reaches its operating temperature of 15°F (-9°C) or below. It will then begin operation automatically if the icemaker power switch is in the **ON (I)** position.

REFRIGERATOR FEATURES



Use this page to become more familiar with the parts and features.

NOTE: This guide covers several different models. The refrigerator you have purchased may have some or all of the items listed below. The locations of the features shown below may not match your model.

A Automatic Icemaker
The ice is produced in the icemaker and sent to the dispenser.

B Freezer Shelf

C Freezer Light (LED)

D Freezer Door Rack

E Drawer

F Base Grille

G Refrigerator Light (LED)

H Dairy Corner
For storage of dairy products such as butter and cheese.

I Can Rack

J Water Filter

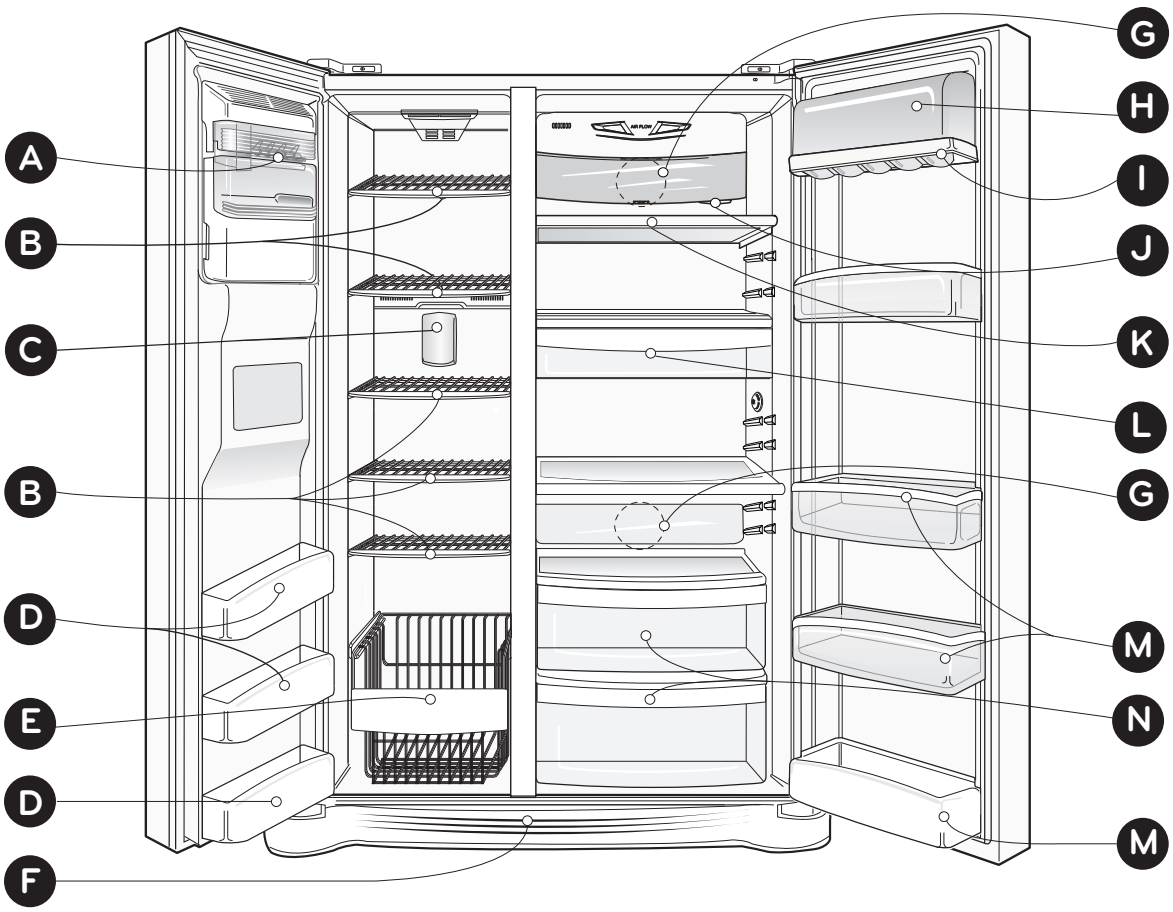
K Refrigerator Shelf

L Snack Pan
For storage of meat or fresh food.

M Refrigerator Door Rack
Door racks may be clear or opaque depending on refrigerator model type.

N Vegetable Drawer

REFRIGERATOR FEATURES



Use this page to become more familiar with the parts and features.

NOTE: This guide covers several different models. The refrigerator you have purchased may have some or all of the items listed below. The locations of the features shown below may not match your model.

A Automatic Icemaker
The ice is produced in the icemaker and sent to the dispenser.

B Freezer Shelf

C Freezer Light (LED)

D Freezer Door Rack

E Drawer

F Base Grille

G Refrigerator Light (LED)

H Dairy Corner
For storage of dairy products such as butter and cheese.

I Can Rack

J Water Filter

K Refrigerator Shelf

L Snack Pan
For storage of meat or fresh food.

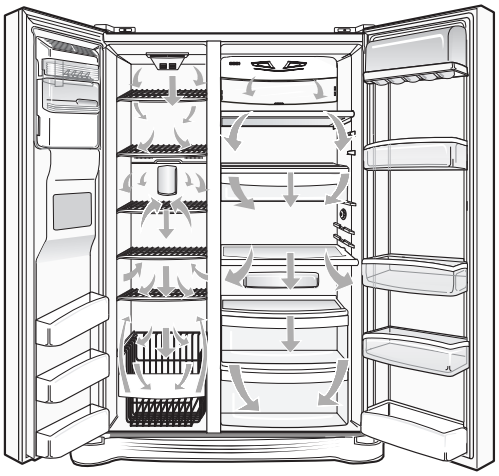
M Refrigerator Door Rack
Door racks may be clear or opaque depending on refrigerator model type.

N Vegetable Drawer

ENSURING PROPER AIR CIRCULATION

In order to ensure proper temperatures, air MUST flow between the refrigerator and freezer sections.

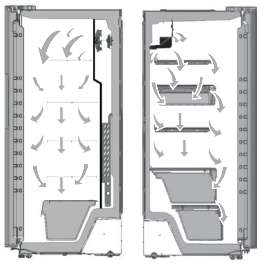
- Cool air enters the freezer through the vents located at the top of the compartment and exits through the vents located behind the freezer drawers.
- Cool air from the freezer section enters the fresh food section through vents located at the top of the compartment. The air moves down throughout the compartment and exits through the vents located behind the crisper drawers.



- **Do not block any of these vents** with food packages. If the vents are blocked, airflow will be interrupted and temperature and moisture problems may occur.

IMPORTANT:
Because air circulates between both sections, any odors formed in one section will transfer to the other. You MUST thoroughly clean both sections to eliminate odors. To prevent odor transfer and dried out food, wrap or cover foods tightly. (See the **Food Storage Guide** section for details.)

NOTE: If you close the refrigerator door, you may see the freezer door open and close again due to pressure from internal air flow.



PRIOR TO USE

1. Clean your refrigerator thoroughly and wipe off dust accumulated during shipping.
2. Install accessories such as ice cube bin, drawers, shelves, etc., in their proper places. They are packed together to prevent possible damage during shipment.
3. Let your refrigerator run for at least 2 or 3 hours before putting food in it. Check the flow of cold air in the freezer compartment to ensure proper cooling. Your refrigerator is now ready for use.

CONTROL PANEL FEATURES

REFRIGERATOR AND FREEZER CONTROLS

It is recommended to maintain the temperature of 37°F (3°C) in the refrigerator compartment and 0°F (-18°C) in the freezer compartment. To adjust temperatures, press Refrigerator graphic and Freezer graphic. The lower the number, the colder the compartment will be.

NOTE: The refrigerator temperature can be modified from 33°F to 46°F (0°C to 8°C). The freezer temperature can be modified from -6°F to 8°F (-21°C to -13°C).

To change temperature unit from Fahrenheit to Celsius or from Celsius to Fahrenheit press and hold Refrigerator and Freezer buttons.

Display Off Mode

The display lights up and stays lit when the refrigerator is plugged in for 60 seconds. After the display lights all off except the dispenser icon selected (CRUSH, WATER or CUBE) and the display only lights when door is opened or display button is pressed. Display turn off 20 seconds after door is closed or display button pressed. You can change the display always ON pressing "FREEZER" and "ICE PLUS" buttons at the same time for 5 seconds. A tone will sound indicating that the display is ON (Display Off Mode Deactivate). Activate the Display Off Mode in same manner as deactivation.

ICE TYPE **ICE TYPE**

You can select water or ice.
- Select Water, Crushed Ice or Cubed Ice by pressing the ICE TYPE button to the selection desired. The Water, Crushed Ice or Cubed Ice icon will light up to indicate selection.

CUBE Light up the cubed ice lamp by pressing the selection button. The icon will be illuminated.

WATER Light up the water lamp by pressing the selection button. The icon will be illuminated.

CRUSH Light up the crushed ice lamp by pressing the selection button. The icon will be illuminated.

To dispense water or ice, gently push your cup against the dispenser pad.
NOTE: Hold your cup in place for a couple of seconds after dispensing ice or water so the last few drops go in your cup instead of on the floor.

ALARM LOCK 3SECS **ALARM/LOCK**

Press this button to control the door-open alarm. Press and hold the **ALARM/LOCK** button for 3 seconds to lock the dispenser and all the other control panel functions. Press and hold again for 3 seconds to unlock.
The **ALARM/LOCK** button also controls the door alarm that sounds three times in 30 second intervals when a compartment door is left open for more than 60 seconds. The alarm stops sounding when the door is closed. Press the **ALARM/LOCK** button once to activate or deactivate the door alarm function.

FILTER 3SECS **FILTER**

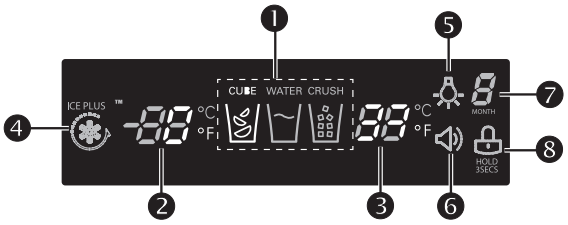
The filter button resets the water filter replacement indicator when the water filter has been replaced.
The water filter needs replacement once every six month.
Filter indicator becomes "0" to let you know when replace filter. Press and hold the filter button for more than 3 seconds to reset the filter month indicator to six after the water filter has been replaced.

LIGHT **LIGHT**

The LIGHT button controls the dispenser's light.

ICE PLUS™ **ICE PLUS**

Press this button once to activate the increased ice making function. The **ICE PLUS** icon on the display panel will illuminate when activated. The Ice Plus function runs the freezer compartment at the coldest settings for a 24 hour period to increase ice making. Press the button again to cancel the Ice Plus function.



1 **Ice type indicator**
Shows the type of ice, crushed or cube, or water that the dispenser will dispense.

2 **Freezer temperature control**
Shows the temperature in the freezer, Celsius or Fahrenheit.

3 **Refrigerator temperature**
Shows the temperature in the refrigerator, Celsius or Fahrenheit.

4 **Ice Plus**
When this button is on the screen will show this has been activated.

5 **Dispenser light**
When this button is in function on the light will show this has been activated. When the dispenser light is on the display will indicate this feature.

6 **Door alarm indicator**
This indicator shows that the door-open warning alarm is activated.

7 **Water filter status**
This light shows the filter's status. See the filter's configurations.

8 **Lock status**
This light shows the actual status of the control panel, in which the lock function is on.

ADJUSTING CONTROL SETTINGS

Give the refrigerator time to cool down completely before making final adjustments. It is best to wait 24 hours before doing this. The initial settings mentioned in **CONTROL PANEL FEATURES** section should be correct for normal household refrigerator use.
The refrigerator control functions as the thermostat for the entire appliance (refrigerator and freezer sections). The colder the setting, compressor will the longer the run to keep the temperature colder. The freezer control adjusts the cold air flow from the freezer to the refrigerator. Setting the freezer control to a lower temperature keeps more cold air in the freezer compartment to make it colder.
If you need to adjust temperatures in the refrigerator or freezer, start by adjusting the refrigerator and allow 24 hours for the temperature to stabilize. If it is too warm or too cold, then adjust the freezer control. Use the settings listed in the chart below as a guide. **Always remember to wait at least 24 hours between adjustments.**

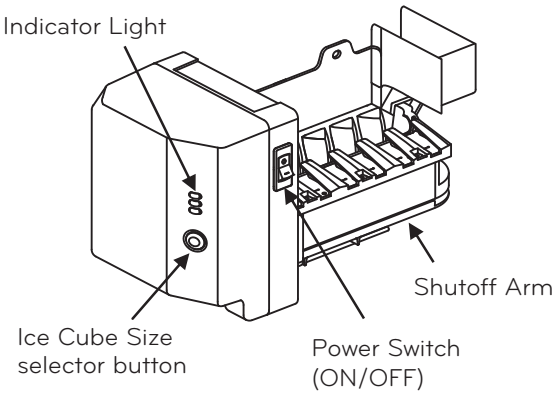
CONDITION/REASON:	RECOMMENDED ADJUSTMENT:
REFRIGERATOR section too warm –Door opened often –Large amount of food added –Room temperature very warm	Set the Refrigerator control one degree colder; wait 24 hours for the new setting to take full effect before making another adjustment.
FREEZER section too warm/ ice not made fast enough –Door opened often –Large amount of food added –Very cold [room 55°F (13°C)] room temperature (Compressor does not cycle often enough). –Heavy ice usage –Air vents blocked by items	Set the Freezer control one degree colder; wait 24 hours for the new setting to take full effect before making another adjustment. Move items out of airstream
REFRIGERATOR section too cold –Controls not set correctly for your conditions	Set the Refrigerator control one degree warmer; wait 24 hours for the new setting to take full effect before making another adjustment.
FREEZER section too cold –Controls not set correctly for your conditions	Set the Freezer control one degree warmer; wait 24 hours for the new setting to take full effect before making another adjustment.

ICEMAKER OPERATION

⚠ WARNING

PERSONAL INJURY HAZARD
Avoid contact with the moving parts of the ejector mechanism, or with the heating element that releases the cubes. DO NOT place fingers or hands on the automatic icemaking mechanism while the refrigerator is plugged in.

A newly-installed refrigerator may take 12 to 24 hours to begin making ice.



The icemaker will produce 5 cubes per cycle, approximately 90 cubes in a 24 hour period, depending on freezer compartment temperature, room temperature, number of door openings and other operating conditions.

If the refrigerator is used before the water connection is made to the icemaker, set the power switch to **OFF (O).** Throw away the first few batches of ice to allow the water line to clear.

Be sure nothing interferes with the sweep of the shutoff arm. When the bin fills to the level of the shutoff arm, the icemaker will stop producing ice. It is normal for several cubes to be stuck together.

If ice is not used frequently, old ice cubes will become cloudy, taste stale, and shrink.

FOOD STORAGE GUIDE

Wrap or store food in the refrigerator in airtight and moisture-proof material unless otherwise noted. This prevents food odor and taste transfer throughout the refrigerator. For dated products, check date code to ensure freshness.

ITEMS	HOW TO STORE
Butter or margarine	Keep opened butter in a covered dish or closed compartment. When storing an extra supply, wrap in freezer packaging and freeze.
Cheese	Store in the original wrapping until you are ready to use it. Once opened, rewrap tightly in plastic wrap or aluminum foil.
Milk	Wipe milk cartons. For best storage, place milk on interior shelf, not on door shelf.
Eggs	Store in original carton or on interior shelf, not on door shelf.
Fruit	Wash, let dry, and store in refrigerator in plastic bags or in the crisper. Do not wash or hull berries until you are ready to use them. Sort and keep berries in their original container in a crisper drawer, or store in a closed and sealed paper bag on a refrigerator shelf.
Leafy vegetables	Remove store wrapping and trim or tear off bruised and discolored areas. Wash in cold water and drain. Place in plastic bag or plastic container and store in crisper drawer.
Vegetables with skins (carrots, peppers)	Place in plastic bags or plastic container and store in crisper drawer.
Fish	Use fresh fish and shellfish the same day purchased.
Leftovers	Cover leftovers with plastic wrap or aluminum foil. Plastic containers with tight lids can also be used.

STORING FROZEN FOOD

NOTE: For further information about preparing food for freezing or food storage times, check a freezer guide or a reliable cookbook.

Packaging

Successful freezing depends on correct packaging. When you close and seal the package, it must not allow air or moisture in or out. If it does, you could have food odor and taste transfer throughout the refrigerator and also dry out frozen food.

Packaging recommendations:

- Rigid plastic containers with "tight-fitting lids"
- Straight-sided canning/freezing jars
- Heavy-duty aluminum foil
- Plastic-coated paper
- Non-permeable plastic wraps
- Specified freezer-grade self-sealing plastic bags

Follow package or container instructions for proper freezing methods.

Do not use

- Bread wrappers
- Containers without tight lids
- Wax paper or wax-coated freezer wrap
- Thin, semi-permeable wrap

⚠ **CAUTION:** Do not keep beverage cans or plastic food containers in the freezer compartment. They may burst if they freeze.

Freezing

Your freezer will not quick-freeze any large quantity of food. Do not put more unfrozen food into the freezer than will freeze within 24 hours [no more than 2 to 3 lbs of food per cubic foot (0,9 to 1,35 kg per cubic meter) of freezer space]. Leave enough space in the freezer for air to circulate around packages. Be careful to leave enough room at the front so the door can close tightly.
Food storage times will vary according to the quality and type of food, the type of packaging or wrap used (airtight and moisture-proof) and the storage temperature. Ice crystals inside a sealed package are normal. This simply means that moisture in the food and air inside the package have condensed, creating ice crystals.

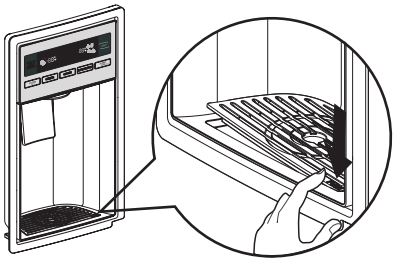
NOTE: Allow hot foods to cool at room temperature for 30 minutes, then package and freeze. Cooling hot foods before freezing saves energy.

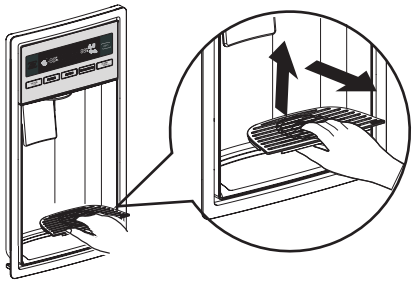
WATER AND ICE DISPENSER

Your refrigerator has a mechanism that dispatch cool water and ice cubes without open the door.

• Tray can be easily removed by pressing and pulling it.

• First push the tray in the area with the word 'PUSH', then place your finger in the center hole and upwards, finally takes out the tray.





⚠ WARNING

Do not put your hands into the water & ice dispenser opening. Doing so may cause an injury to your hand.

⚠ CAUTION

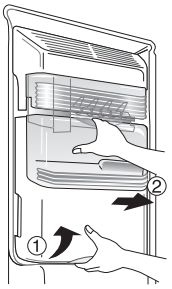
When opening the container with the small opening, use it near the opening of the water or ice dispenser as close as possible.

ICE STORAGE BIN

The ice bin stores the ice cubes made by the icemaker. If you need to remove the ice storage bin, do so as follows:

NOTE: Use both hands to remove the ice bin to avoid dropping it.

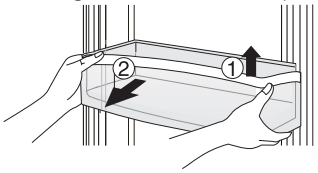
• Lift the ice storage bin slightly ① and pull it out ② shown in the figure.



DOOR RACK AND SUPPORT

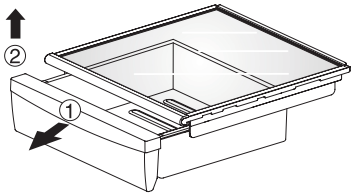
Your refrigerator and freezer features racks which can easily be arranged for packaged products.

• Lift the door rack holding both sides ① and pull it out in ② direction.



SNACK PAN

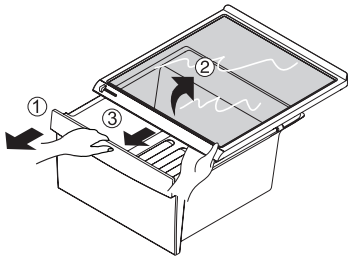
• To remove the snack pan cover, pull out the snack pan compartment a bit to the front ①, then lift the front part of the snack pan compartment later raises a little the snack pan compartment until it leaves the top of the shelf as shown in ②, and take it out.



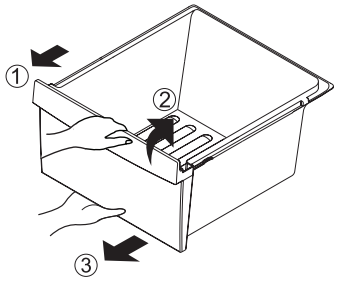
CRISPER AND CRISPER COVER

The crisper allows for better conservation of fruits and vegetables.

• To remove the crisper compartment cover, pull out the crisper compartment a bit to the front ①, lift the front part of the cover as shown in ②, and take it out ③.



• To remove the crisper compartment, pull the crisper compartment to the front ① until it stops. Then slightly lift the crisper compartment ② while pulling it out ③.



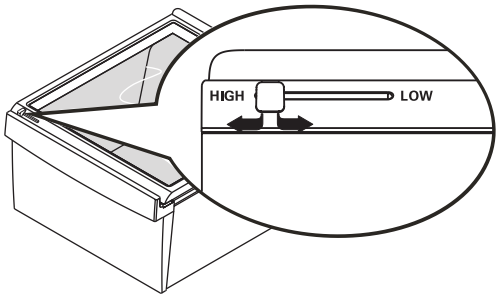
⚠ CAUTION

When removing the crisper compartment you will see the water tank. Do not remove it, or water leakage may result. The water tank is not a removable part.

You can control the amount of humidity in the moisture sealed crispers. Adjust the control to any setting between "HIGH" and "LOW".

"HIGH": Keeps moist air in the crisper for best storage of fresh, leafy vegetables

"LOW": Keeps moist air out of the crisper for best storage of fruits or vegetables with skins.



REFRIGERATOR SHELVES

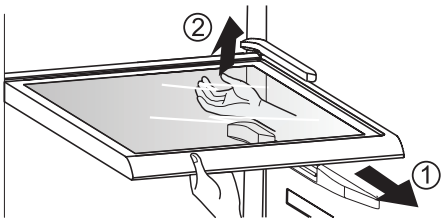
⚠ CAUTION

Make sure to keep shelf horizontal while removing; otherwise it may drop.

The refrigerator compartment shelf is adjustable so that you can place it at a height according to space requirement of foods.

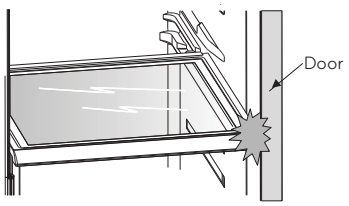
Sliding out Shelf:

1. Pull the shelf towards you ①, then lift both front and rear ②.

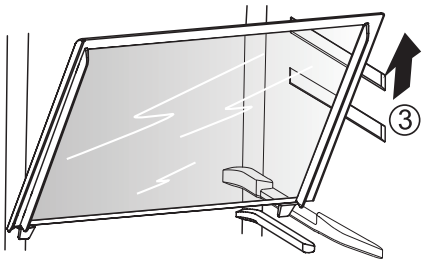


⚠ CAUTION

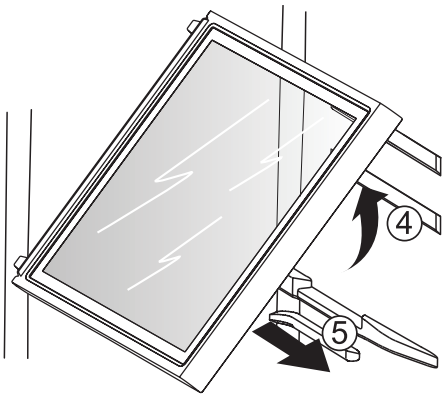
Be careful when pulling out the shelf. If you apply too much force, it may hit the refrigerator door and damage it or you could hurt yourself.



2. Carefully lift the shelf up fully ③.

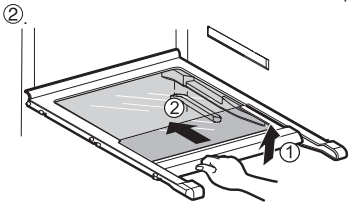


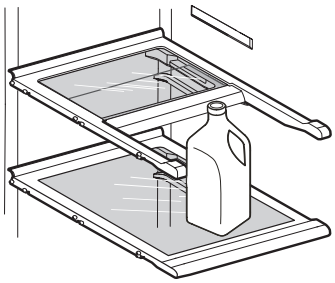
3. Tilt the shelf ④ and pull forward to remove it ⑤.



Folding Shelf:
You can store taller items such as gallon containers or bottles by simply sliding the shelf back.

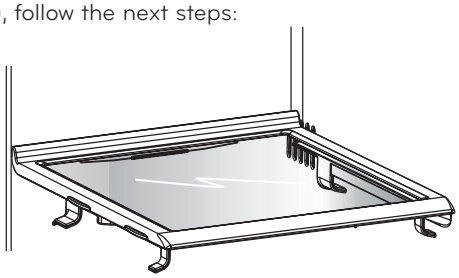
1. Slightly lift the shelf in the direction ① while pushing it to the back ②.



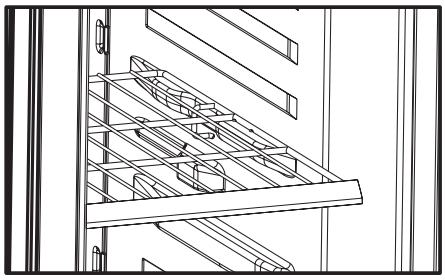


FREEZER SHELF
(Identify your Shelf freezer type)

To assemble or disassemble the freezer shelf (Wire or Glass), follow the next steps:

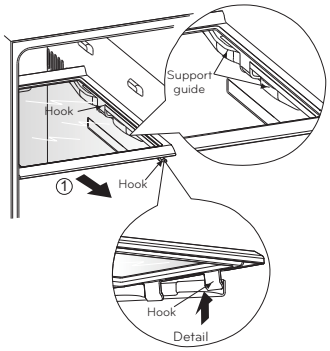


Shelf Freezer Glass

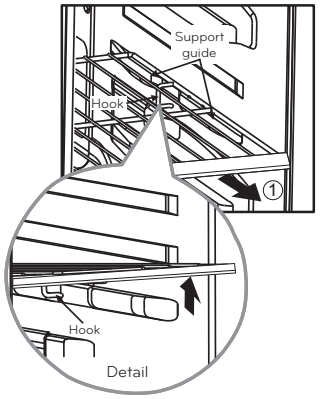


Shelf Freezer Wire

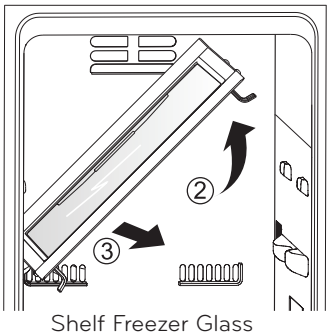
►Shelf Freezer Glass
• Pull the shelf towards you ①. You will feel the shelf stop, that means that the second hook of the shelf is in part guide that's support the shelf (view detail).



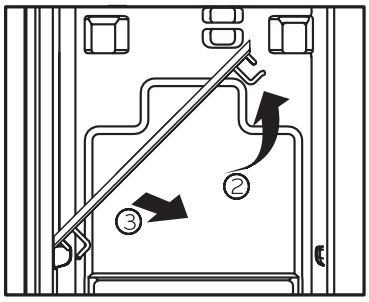
►Shelf Freezer Wire
• Pull the shelf towards the front ①. The Shelf hook will contact the support on the guide. Lift the shelf so the hook clears the guide support (view detail).



• Tilt the shelf (as shown in figure) ②, and then pull it toward you ③.



Shelf Freezer Glass

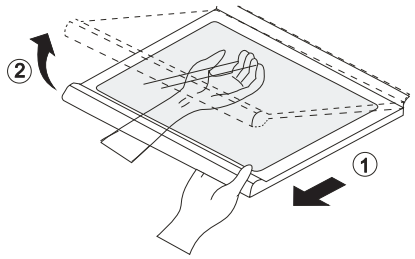


Shelf Freezer Wire

WATER FILTER

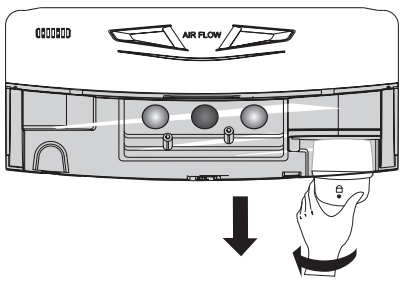
Before removing or installing water filter:

1. IMPORTANT: Turn off household water supply.
2. Take out the top shelf and move it to the lowest level.

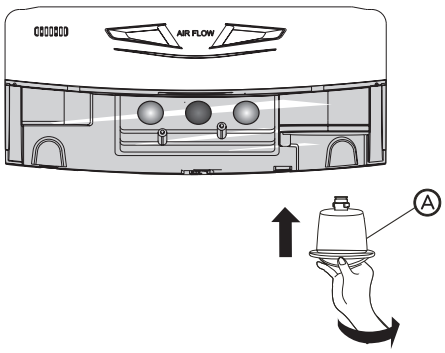


Removing the water filter:

1. For filter replacement, remove old filter by turning it counterclockwise and pulling it down.



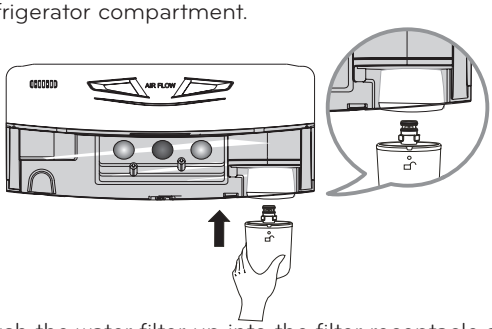
NOTE : The substitute cap Ⓐ must be retained for the future. If the filter is removed and not replaced, it is necessary to reinstall the substitute cap to prevent water leaks from the filter housing.



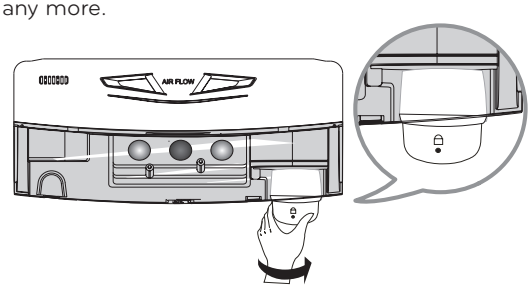
Installing the water filter

1. Remove the red cap from the filter.

2. Hold the filter with the unlock symbol 🔓 facing towards you as shown in the picture below. Insert the filter into the filter receptacle on the right side of the refrigerator compartment.



3. Push the water filter up into the filter receptacle and rotate it clockwise to lock it into place. Once installed correctly, the lock symbol 🔒 should be facing you and you should not be able to rotate the filter clockwise any more.



NOTE: After installation, if you notice that the lock symbol 🔒 is not facing you or you can continue to rotate the filter clockwise; remove the filter and repeat installation to prevent water leaks.

After installing water filter:

1. Replace the shelf to the initial position.
2. After installing filter, turn on household water supply.
3. Dispense 2.5 gallons (9,46 liters) of water to purge the system, depressing and releasing the dispenser pad in cycles of 30 seconds ON and 60 seconds OFF. Open the refrigerator door and check the shelf area for water leaks.

To purchase or replace water filters, call your Service Center. Refer to the Warranty Card to obtain the telephone number of the Service Center near you and ask for part no. 5231JA2002A or ADQ72910901.

Performance Data Sheet
Models Number 5231JA2002A-S

Use with replacement cartridge 5231JA2002A

This system has been tested according to NSF/ANSI Standards 42 for the reduction of the substances listed below. The concentration of the indicated substances in water entering the system was reduced to a concentration less than or equal to the permissible limit for water leaving the system as specified in NSF/ANSI 42.

System tested and certified by NSF International against NSF/ANSI Standard 42 for the reduction of Chlorine Taste and Odor and Nominal Particulate Class III.

Capacity: 500 gal (1,892 L)

Substance	Average Influent Concentration	Influent Challenge Concentration. Units apply to each row	Avg. Product Water Concentration	Average % Reduction	NSF % reduction req. or Max. permissible product water concentration
Nominal Particulate Class I Particle size: >0.5 to <1 um	24,333	At least 10,000 particles/ml	915	96	≥ 85%
Chlorine taste and odor Class III	1.9	2.0 mg/L ± 10%	0.07	96.4	≥ 50%

Note that while the testing was performed under standard laboratory conditions, actual performance may vary.

Application Guidelines / Water Supply Parameters	
Service flow	0.5 gpm (1.89 lpm)
Water pressure	20 - 125 psi (138 - 862 kPa)
Water temperature	33°F - 100°F (0.6°C - 38°C)

⚠ WARNING

To reduce the risk associated with ingestion of contaminants due to use with water that is microbiologically unsafe or of unknown quality.
Do not use with water that is microbiologically unsafe or of unknown quality without adequate disinfection before or after the system.

Systems must be installed and operated in accordance with manufacturer's recommended procedures and guidelines

⚠ CAUTION

To reduce the risk of property damage due to water leakage:
- Read and follow Use instructions before installation and use of this system.
- Install on COLD water lines only.
- Comply with all state and local plumbing codes.
- Install a pressure limiting device and water hammer arrester for inlet water pressures exceeding 80 psi (552 kPa). Refer to Uniform Plumbing Code, Sections 608.2 and 609.10.
- Never install or operate where inlet water pressure may exceed 120 psi (827 kPa).
- Protect filter from freezing. Remove filter in temperatures below 33° F (0.6° C).
- Replace cartridge at specified service interval. Cartridge MUST be replaced at least every 6 months.

To purchase or replace water filters call your Service Center. Refer to the Warranty Card to obtain the telephone number of the Service Center near you and ask for part no. 5231JA2002A or ADQ72910901.

⚠ WARNING

EXPLOSION HAZARD

Use non-flammable cleaner.
Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Both the refrigerator and freezer sections defrost automatically. However, clean both sections about once a month to prevent odors. Wipe up spills immediately

GENERAL CLEANING TIPS

- Unplug refrigerator or disconnect power.
- Remove all removable parts, such as shelves, crispers, etc. Refer to sections in **Using Your Refrigerator** for removal instructions.
- Use a clean sponge or soft cloth and a mild detergent in warm water. Do not use abrasive or harsh cleaners.
- Hand wash, rinse and dry all surfaces thoroughly.
- Plug in refrigerator or reconnect power.

OUTSIDE

Waxing external painted metal surfaces helps provide rust protection. Do not wax plastic parts. Wax painted metal surfaces at least twice a year using appliance wax (or auto paste wax). Apply wax with a clean, soft cloth.

Do not use wax on stainless steel exteriors. Use a product specially designed for polishing stainless steel appliances, or clean with a soft cloth or clean sponge and a mild detergent dissolved in warm water. Dry thoroughly with a soft cloth.

NOTE: Avoid door surface contact with chemical products that contain Phosphate or Chlorine, such as degreasers, detergents (containing TSP) and bleaches.

INSIDE WALLS

NOTE: Allow freezer to warm up so cloth will not stick.

To help remove odors, you can wash the inside of the refrigerator with a mixture of baking soda and warm water. Mix 2 tablespoons baking soda to 1 quart of water (26 g soda to 1 liter water.) Be sure the baking soda is completely dissolved so it does not scratch the surfaces of the refrigerator.

DOOR LINERS AND GASKETS

Do not use cleaning waxes, concentrated detergent, bleaches, or cleaners containing petroleum on plastic refrigerator parts.
Use a clean sponge or soft cloth and a mild detergent in warm water. Wash, rinse and dry all surfaces thoroughly.

PLASTIC PARTS (covers and panels)

Do not use window sprays, abrasive cleaners, or flammable fluids. These can scratch or damage the material. Use a clean sponge or soft cloth and a mild detergent in warm water. Wash, rinse and dry all surfaces thoroughly.

BACK COVER

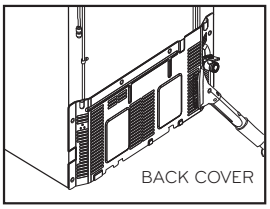
⚠ WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Before you begin, either unplug the refrigerator or turn off power at the circuit breaker or fuse box.
Failure to do so could result in death or serious injury.

NOTE: Back cover should only be removed by a qualified technician.

Clean the vents on the back cover. Use a vacuum cleaner with the brush attachment, at least twice a year to keep your refrigerator working efficiently.



LED REPLACEMENT

If refrigerator or freezer LED stop working, please call your Service Center for service. Refer to the Warranty Card to obtain the telephone number of the Service Center near you.

NOTE: Do not remove the LED, it is only to be removed by a qualified technician.

POWER INTERRUPTIONS

1. If the power will be out for 24 hours or less, keep all refrigerator doors closed to help foods stay cold and frozen.

2. If the power will be out for more than 24 hours:
a) Remove all frozen food and store it in a frozen food locker.

OR

b) Place 2 lbs. (1 kg) of dry ice in the freezer for every cubic foot (28 L) of freezer space. This will keep the food frozen for two to four days. While handling dry ice, wear gloves to protect your hands from frostbite.

⚠ WARNING

SUFFOCATION HAZARD

When using dry ice, provide adequate ventilation, Dry ice is frozen carbon dioxide (CO_2). When it vaporizes, it can displace oxygen, causing dizziness, light-headedness, unconsciousness and death by suffocation. Open a window and don not breathe vapors.

OR

c) If neither a food locker nor dry ice is available, consume or dispose of food at once.

REMEMBER: In a power failure, a full freezer stays cold longer than a partially filled one. If you see that food contains ice crystals, it may be affected. If the condition of the food is poor, or if you feel it is unsafe, dispose of it.

⚠ WARNING

DO NOT refreeze frozen foods which have thawed completely. The United States Department of Agriculture in Home and Garden Bulletin No. 69 says: ...You may safely refreeze frozen foods that have thawed if they still contain ice crystals or if they are still cold-below 40 °F (4 °C). ...Thawed ground meats, poultry or fish that have any off-odor or off-color should not be frozen and should not be eaten. Thawed ice cream should be discarded. If the odor or color of any food is poor or questionable, dispose of it. The food may be dangerous to eat. Even partial thawing and refreezing reduces the eating quality of foods, particularly fruits, vegetables and prepared foods. The eating quality of red meats is affected less than that of many other foods. Use refrozen foods as soon as possible to save as much of their quality as you can.

WHEN YOU GO ON VACATION

If you choose to leave the refrigerator ON while you are away, follow these steps to prepare your refrigerator before you leave.

1. Use up any perishables and freeze other items.
2. Empty the ice bin.
3. Turn **OFF** the Icemaker. **NOTE**: If the ambient temperature will drop below freezing, have a quailed service technician drain the water supply system (on some models) to prevent serious property damage due to possible flooding from ruptured water lines or connections.

If you choose to turn the refrigerator OFF before you leave, follow these steps.

1. Remove all food from the refrigerator and empty ice bin.
2. Unplug refrigerator.
3. Clean refrigerator, wipe, and dry well.
4. Tape rubber or wood blocks to the tops of both doors to prop them open far enough for air to get in. This stops odor and mold from building up.

WHEN YOU MOVE

When you are moving your refrigerator to a new home, follow these steps to prepare it for the move.

1. Remove all food from the refrigerator and pack all frozen food in dry ice.
2. Unplug refrigerator.
3. Clean refrigerator, wipe, and dry well.
4. Empty water from the defrost pan.
5. Clean, wipe and dry thoroughly.
6. Take out all removable parts, wrap them well and tape together so they don't shift and rattle during the move. Refer to sections in **Using your Refrigerator** for removal instructions.
7. Depending on the model, raise the front of the refrigerator so it rolls more easily OR screw in the leveling legs all the way so they don't scrape the floor. See the **DOOR ALIGNMENT** section.
8. Tape the doors shut and tape the power cord to the refrigerator cabinet.

When you get to your new home, put everything back and refer to the **REFRIGERATION INSTALLATION** section for setup instructions.

WHEN YOU SHOULD SET THE ICE MAKER POWER SWITCH TO OFF (O)

- When the water supply will be shut off for several hours.
- When the ice storage bin is removed for more than a minute or two.
- When the refrigerator will not be used for several days.

NORMAL SOUNDS YOU MAY HEAR

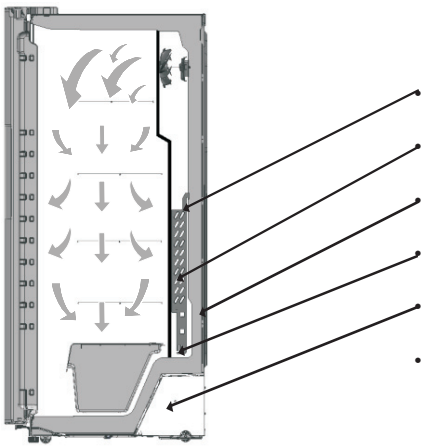
- The icemaker water valve will buzz as the icemaker fills with water. If the power switch is in the **ON** position, it will buzz even if it has not yet been hooked up to water. To stop the buzzing, move the power switch to **OFF** position.

NOTE: Keep the power switch in the **ON** position before the water line is connected can damage the icemaker.

- You will hear the sound of cubes dropping into the bin and water running in the pipes as the icemaker refills.

UNDERSTANDING SOUNDS YOU MAY HEAR

Your new refrigerator may make sounds that your old one did not make. Because the sounds are new to you, you might be concerned about them. Most of the new sounds are normal. Hard surfaces, like the floor, walls and cabinets, can make the sounds seem louder than they actually are. The following list describes the kinds of sounds and what may be making them.



- The defrost timer will click when the automatic defrost cycle begins and ends. The thermostat control (or refrigerator control, depending on the model) will also click when cycling on and off.
- Rattling noises may come from the flow of refrigerant, the water line, or items stored on top of the refrigerator.
- Your refrigerator is designed to run more efficiently to keep your food items at the desired temperature. The high efficiency compressor may cause your new refrigerator to run longer than your old one, and you may hear a pulsating or high-pitched sound.
- You may hear the evaporator fan motor circulating the air through the refrigerator and freezer compartments.
- As each cycle ends, you may hear a gurgling sound due to the refrigerant flowing in your refrigerator.
- Contraction and expansion of the inside walls may cause a popping noise.
- Water dripping on the defrost heater during a defrost cycle may cause a sizzling sound.
- You may hear air being forced over the condenser by the condenser fan.
- You may hear water running into the drain pan during the defrost cycle.

Problem	Possible causes	Solutions
REFRIGERATOR DOES NOT OPERATE	• The power supply cord is unplugged. • A household fuse has blown or circuit breaker tripped. • The refrigerator control is set to the OFF position. •Refrigerator is in the defrost cycle.	• Firmly plug the cord into a live outlet with proper voltage. • Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Refer to the **CONTROL PANEL FEATURES.** • Wait about 30 minutes for defrost cycle to end.
VIBRATION OR RATTLING NOISE	• The refrigerator is not resting solidly on the floor.	• Floor is weak or uneven or leveling legs need adjusting. See **DOOR ALIGNMENT** Section.
LIGHTS DO NOT WORK	• The power supply cord is unplugged. • LED Light failure.	• Firmly plug the cord into a live outlet with proper voltage. •Do not remove LED light, it is only to be removed by a qualified technician.
COMPRESSOR MOTOR SEEMS TO RUN TOO MUCH	• The refrigerator that was replaced was an older model. • The room temperature is hotter than normal. • The door is opened often or a large amount has just been added. • The refrigerator was recently plugged in and the refrigerator control was set correctly.	• Modern refrigerators with more storage space require more operating time. • The motor will run longer under warm conditions. At normal room temperatures, expect your motor to run about 40% to 80% of the time. Under warmer conditions, expect it to run even more often. • Adding food and opening the door warms the refrigerator. It is normal for the refrigerator to run longer in order to conserve energy, try to get everything you need out of the refrigerator at once, keep food organized so it is easy to find and close the door as soon as the food is removed. See the **FOOD STORAGE GUIDE** section. • The refrigerator will take up to 24 hours to cool completely.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible causes	Solutions
COMPRESSOR MOTOR SEEMS TO RUN TOO MUCH	• The refrigerator control was not set correctly for the surrounding conditions. • The doors are not closed completely. • The condenser coils are dirty.	• See the **ADJUSTING CONTROL SETTINGS** Section. • Push the doors firmly shut. If they will not shut all the way, see Doors will not close completely below. •This prevents air transfer and makes the motor work harder. Clean the condenser coils. Refer to the **CARE AND CLEANING** section.
DOORS WILL NOT CLOSE COMPLETELY	• The refrigerator is not level. • Food packages are blocking the door open. • The ice bin, crisper cover, pans, shelves, door bins or baskets are out of position. • The gaskets are sticking. • The refrigerator wobbles or seems unstable. • The doors were removed during product installation and not properly replaced.	• See the **REFRIGERATOR INSTALLATION AND DOOR ALIGNMENT** section to level refrigerator. • Rearrange food containers to clear door and door shelves. • Push bins all the way in and put crisper cover, pans, shelves and baskets into their correct positions. See the **USING YOUR REFRIGERATOR** Section. • Clean gaskets and the surface that they touch. Rub a thin coat of paraffin wax on the gaskets after cleaning. • Level the refrigerator. Refer to the **DOOR ALIGNMENT** section. • Remove and replace the doors according to the **REMOVING AND REPLACING REFRIGERATOR DOOR**S section, or call qualified service technician.
THE DOORS ARE DIFFICULT TO OPEN	• The gaskets are dirty or sticky. • The door is reopened within a short time after having been opened.	• Clean gaskets and the surfaces that they touch. Rub a thin coat of appliance polish or kitchen wax on the gaskets after cleaning. •When you open the door, warmer air enters the refrigerator. As the warm air cools, it can create a vacuum. If the door is hard to open, wait 5 minutes to allow the air pressure to equalize, then see if it opens more easily.
TEMPERATURE IS TOO WARM OR THERE IS INTERIOR MOISTURE BUILDUP	• The doors are opened often. • The control is not set correctly for the surrounding conditions. • A large amount of food has just been added to the refrigerator or freezer. • The food is not packaged correctly. •The doors are not closing completely.	• When the door is opened, warm humid air is allowed into the refrigerator. The more the door is opened, the faster the humidity builds up, and the more warm air the refrigerator must cool. In order to keep the refrigerator cool, try to get everything you need out of the refrigerator at once, keep food organized so it is easy to find and close the door as soon as the food is removed. • Refer to the **CONTROL PANEL FEATURES** section. Wait 24 hours for temperatures to stabilize or even out. If the temperature is too cold or too warm, move the dial one number at a time. • Adding food warms the refrigerator. It can take a few hours for the refrigerator to return to normal temperature. • Wrap food tightly and wipe off damp containers prior to storing in the refrigerator to avoid moisture accumulation. If necessary, repackage food according to the guidelines in the **FOOD STORAGE GUIDE** section. •See "Doors will not close completely".

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible causes	Solutions
TEMPERATURE IS TOO WARM OR THERE IS INTERIOR MOISTURE BUILDUP	• The weather is humid. • A self-defrost cycle was completed. • The air vents are blocked. Cold air circulates from the freezer to the fresh food section and back again through air vents in the wall dividing the two sections.	• In humid weather, air carries moisture into refrigerator when doors are opened. • It is normal for droplets to form on the back wall after the refrigerator self-defrosts. • Locate air vents by using your hand to sense airflow and move all packages that block vents and restrict airflow. Refer to **ENSURING PROPER AIR CIRCULATION** section for the location of air vents.
CUBES PRODUCED BY ICEMAKER ARE TOO SMALL	• Water shutoff valve connecting refrigerator to water line may be clogged.	• Call a plumber to clear the valve.
ICE HAS BAD TASTE OR ODOR	• The icemaker was recently installed. • The ice has been stored for too long. • The food has not been wrapped tightly in either compartment. • The water supply contains minerals such as sulfur. • The interior of refrigerator needs cleaning. • Ice storage bin needs cleaning.	• Discard first few batches of ice to avoid discolored or off-flavored ice. • Throw away old ice and make new supply. • Rewrap foods since odors may migrate to the ice if food is not wrapped properly. • A new filter may need to be installed to eliminate taste and odor problems. • See **CARE AND CLEANING** section. • Empty and wash bin. Discard old cubes.
THERE IS WATER IN THE DEFROST DRAIN PAN	• The refrigerator is defrosting. • It is more humid than normal.	• The water will evaporate. It is normal for water to drip into the defrost pan. • Expect that the water in the defrost pan will take longer to evaporate. This is normal when it is hot or humid.
THE REFRIGERATOR SEEMS TO MAKE TOO MUCH NOISE	• The sounds may be normal for your refrigerator.	• Refer to the **UNDERSTANDING SOUNDS YOU MAY HEAR** section.
FROST OR ICE CRYSTALS ON FROZEN FOOD	• The door is not closing properly. • The door is opened often.	• See "Doors will not close completely" above. • When the door is opened, warm, humid air is allowed in the freezer resulting in frost.
THE ICEMAKER IS NOT PRODUCING ICE OR ICE CUBES ARE FREEZING TOO SLOWLY	• The freezer temperature is cold enough to produce ice. • Door left open.	• Wait 24 hours after hook-up for ice production. See the **CONTROL PANEL FEATURES** section. •Check to see if something is holding the door open.
NOT DISPENSING ICE	• All the doors are not closed completely. • The dispenser display is locked. • Ice is not selected on the dispenser. • The ice dispenser is not used often. • Ice bin is not installed correctly.	• Ice will not dispense if any of the refrigerator doors are left open. • Press and hold the **Alarm/Lock** button for 3 seconds to unlock the control panel and dispenser. • The dispenser can be set for ice or water. Make certain that the control panel is set for the proper operation. Press the dispenser button on the control panel to cycle through the ice and water options. • Check the ice bin for ice cubes clumping/ sticking together.If they are, break up the ice cubes allow for proper operation. • Be sure to install the ice bin firmly into position.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible causes	Solutions
NOT DISPENSING ICE	• New installation.	• Wait 24 hours after ice maker installation for ice production to begin. Wait 72 hours for full ice production.
	• Ice cubes are stuck in the delivery chute.	• Use a plastic utensil to clear the delivery chute.
	•The ice dispenser is stalling while dispensing "crushed" ice.	•Change the ice button from "crushed" to "cubed". If cubed ice dispenses correctly, depress the button for"crushed" ice and begin dispensing again.
	• Icemaker power switch in the **OFF (O)** position.	• Move the switch to the **ON (I)** position.
	• Water supply turned off or not connected.	• See the **CONNECTING THE WATER LINE** section.
NOT DISPENSING WATER	• The dispenser display is locked.	• Press and hold the Alarm/Lock button for 3 seconds to unlock the control panel and dispenser.
	• New installation.	• Flush and fill the water system.
	•Refrigerator or freezer doors are not closed properly.	• Water will not dispense if any of the refrigerator doors are left open.
	• Water supply turned off or not connected.	• See the **CONNECTING THE WATER LINE** section.
	• The water pressure is less than 40 PSI.	• The water pressure to the home affects the flow from the dispenser.
	• Home filter or reverse osmosis system is used.	• This can decrease water pressure. It is recommended not to connect the supply line to a reverse osmosis system for optimal operation.
	• The dispenser is not set for water dispensing.	• The dispenser can be set for ice or water. Make certain that the control panel is set for the proper operation. Press the dispenser button on the control panel to cycle through the ice and water options.

LG Customer Information Center	
1-800-243-0000	USA, Consumer User
1-888-865-3026	USA, Commercial User
1-888-542-2623	CANADA

Register your Product Online!

www.lg.com

Pour contacter LG Electronics
24h/24 et 7jours/7:

1-888-542-2623 (CANADA)

Ou consultez notre site Internet au:
ca.lge.com (Canada)

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

MANUEL D'UTILISATION

Veuillez lire ce manuel avec attention avant d'utiliser cet appareil et gardez-le à portée de main pour toute référence en cas de besoin.

Modèles

LSE3092ST

Imprimé au Mexique
P/No. MFL63266301

INTRODUCTION

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3-9

COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON
Position des Éléments de Surface et des Commandes 10
Réglages des Commandes des Éléments de Surface.....11
Témoin de surface chaude 11
Utilisation de l'Élément.....11-12
Recommandation de Réglage pour les Surfaces de Cuisson.....12
Conseils pour Protéger la Surface de Cuisson en Vitrocéramique.....13
Surface de Cuisson en Vitrocéramique 13
Zones de Cuisson 14
Utilisation des Ustensiles de Cuisine Appropriés.....14
Conseils de Mise en Conserve 14

COMMANDES DU TIROIR-FOUR
Utilisation du tiroir-four 15

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES
Pièces et caractéristiques 16
Caractéristiques du Tableau de Commandes 17

CONSIGNES D'UTILISATION
Horloge 18
Réglages Minimum et Maximum par défaut 18
Réglage de la minuterie 19
Caractéristiques Particulières des Commandes de votre Four.....20-21
Avant d'Utiliser les Grilles du Four.....22
Grille Télescopique 23
Mode de Cuisson.....24-34
- Bake (Cuisson).....24
- Cuisson Superposée de Gâteaux 25
- Gril.....26
- Guide de grillage 27
- Cuisson par Double Convection.....28-29
- Rôtissage par Convection 30
- Cuisson Minutée.....31
- Cuisson à Départ Différé 32
- Maintien au chaud/Levée 33
- Rôtissage plus sain 34
- Sonde Thermique.....35-36
- Favori.....36
Pour Allumer et Éteindre la Lumière du Four 36
Réglage de la Fonction Verrouillage des Commandes.....37
Auto nettoyage 38-40

ENTRETIEN
Entretien & Nettoyage 41-42
Nettoyage de la Surfaces de Cuisson en Vitrocéramique 42-43
Retrait et Remise en Place de la Porte du Four 44
Consignes d'Entretien de la Porte 44
Retrait et Remise en Place du Tiroir du Tiroir-four ...45

DIAGNOSTIC DES PANNES
Avant de faire appel à un technicien 46-49

GARANTIE
Garantie pour les clients aux U.S.A.....50

MERCI!

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans la famille LG. Votre nouvelle Cuisinière Électrique LG combine des fonctions de cuisson de précision à une utilisation simple et une conception élégante. Veuillez suivre les consignes d'utilisation et d'entretien contenues dans ce guide et votre four vous apportera de nombreuses années de service fiable.

Agrafez votre facture ici.

Information d'Enregistrement du Produit

Modèle : _____

Numéro de Série : _____

Date d'Achat : _____

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

Lisez et suivez toutes les directives avant d'utiliser votre four afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce manuel ne couvre pas tous les risques pouvant survenir. Veuillez toujours contacter votre technicien de service ou votre fabricant en cas de problèmes que vous ne comprenez pas.

Ce symbole représente une alerte de sécurité. Ce symbole vous avise de dangers possibles pouvant causer la mort, des blessures ou autres. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité ainsi que des mots «AVERTISSEMENT» ou «MISE EN GARDE». Ces mots signifient :

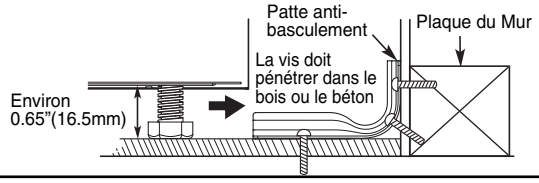
⚠ AVERTISSEMENT **Ce symbole vous avertit des risques ou des pratiques dangereuses qui pourraient causer de graves blessures, voire la mort.**

⚠ MISE EN GARDE **Ce symbole vous avertit des risques ou des pratiques dangereuses qui pourraient causer de graves blessures ou des dommages à la propriété.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne JAMAIS monter ou s'asseoir sur la porte. Installez la Patte Anti-Basculement fournie avec votre cuisinière.**
  - La cuisinière pourrait basculer et provoquer ces blessures, soit par le déversement de liquide ou d'aliment chaud, soit par la cuisinière elle-même.
  - Si la cuisinière est éloignée du mur pour le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que la Patte Anti-Basculement est correctement réenclenchée lorsque la cuisinière est remise contre le mur.



Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée par une patte antibasculement correctement installée.

- Pour vérifier que la patte antibasculement est correctement installée:
  Attrapez le bord supérieur arrière du dosseret de la cuisinière et essayez doucement de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Vérifiez que le dispositif antibasculement est bien enclenché.
- Tiroir-four : Retirez le tiroir et vérifiez visuellement que les pieds de mis à niveau arrières sont complètement insérés dans la patte antibasculement.
- Référez vous au manuel d'installation pour une installation correcte de la patte antibasculement.
- Assurez-vous que l'installation et la mise à la terre sont correctement effectuées par un technicien qualifié.
- Ne réparez pas et ne remplacez pas une pièce de l'appareil à moins d'une recommandation précise à cet effet dans le manuel.
- Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Veuillez toujours mettre l'appareil hors tension avant d'en faire l'entretien en le débranchant, en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLEMENTS CHAUFFANTS NI AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.**
  Les éléments chauffants peuvent être chauds, même s'ils restent de couleur foncée. Les surfaces intérieures du four atteignent une température suffisamment élevée pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou d'autres matières inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Certaines autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. C'est le cas pour les ouvertures de ventilation du four et les surfaces qui les entourent, les portes du four et les vitres des portes du four.
- **Faites attention en ouvrant la porte.**
  Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de mettre des plats dans le four ou de les en retirer.
- **Ne faites pas chauffer des contenants alimentaires fermés.**
  La pression qui s'accumule peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- **Assurez-vous que l'appareil est exempt de tout matériel d'emballage avant de l'allumer.**
  Maintenez les plastiques, les vêtements et le papier éloignés des parties de l'appareil pouvant devenir chaudes.
- **NE forcez PAS l'ouverture de la porte.**
  Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Ouvrez délicatement la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Placez-vous sur le côté du four en ouvrant la porte, pour laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper. Le four peut être encore TRÈS CHAUD.
- **N'utilisez PAS de tampon à récurer en laine d'acier.**
  Cela RAIERA la surface.
- **N'utilisez PAS de produits nettoyants abrasifs puissants ou de grattoir en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four sous peine de rayer la surface.**
  La vitre peut se casser après avoir été rayé.
- **Enlevez et soulevez la porte avec précaution.**
- **NE soulevez PAS la porte par la poignée.**
  La porte est très lourde.
- **NE montez PAS et NE vous asseyez PAS sur la porte.**
  Installez la Patte Anti-Basculement fournie avec votre cuisinière.
  - La cuisinière pourrait basculer et provoquer ces blessures, soit par le déversement de liquide ou d'aliment chaud, soit par la cuisinière elle-même.
  - Si la cuisinière est éloignée du mur pour le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que la Patte Anti-Basculement est correctement réenclenchée lorsque la cuisinière est remise contre le mur.

⚠ AVERTISSEMENT

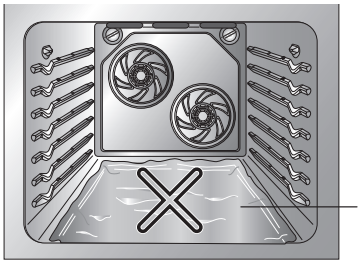
- **N'utilisez JAMAIS votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.**
- **N'utilisez PAS d'eau pour éteindre un incendie de graisse.**
  En cas d'incendie dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu persiste, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur.
- **Utilisez uniquement des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées sur une surface chaude peuvent provoquer des brûlures par la vapeur dégagée. Ne laissez pas la poignée toucher les éléments chauds. N'utilisez pas de serviette ni aucun autre linge épais.**
- **Rangement dans ou sur l'appareil.**
  Les matières inflammables ne doivent pas être rangées dans le four ou près des éléments chauffants.
- **Portez des vêtements appropriés.**
  Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lors de l'utilisation de l'appareil.

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

RÉGLES DE SÉCURITÉ ELECTRIQUE

- **Films de protection.** N'utilisez pas de papier aluminium ou tout autre matériel pour protéger le fond du four. Un mauvais positionnement de ces protections pourrait causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Ne laissez pas** le papier aluminium ou la sonde thermique entrer en contact avec les éléments chauffants.

⚠ AVERTISSEMENT



- **NE mettez PAS de papier aluminium directement sur le fond du four.**

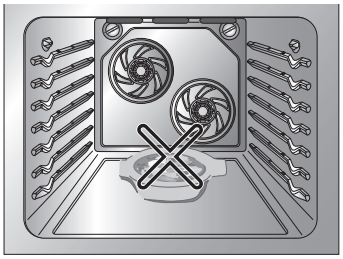
- **Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique du four en enlevant le fusible principal ou en fermant le disjoncteur.** Le non-respect de ces règles peut entraîner de graves blessures corporelles, la mort ou un choc électrique.
- **NE placez PAS de papier aluminium ou tout autre matériel sur les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie du four.** Cela empêche la répartition de la chaleur, nuisant à la cuisson et provoquant des dommages permanents à l'intérieur du four (en fondant, le papier aluminium se colle à la paroi intérieure du four).

⚠ AVERTISSEMENT

- **Coupez l'alimentation avant de retirer le Tiroir du Tiroir-four.**
  - Le non-respect de ces règles peut entraîner de graves blessures corporelles, la mort ou un choc électrique.

POSITION DES USTENSILES DE CUISINE

⚠ AVERTISSEMENT



- **Ne placez pas d'aliment ou d'ustensile sur le fond du four.**

Ceci pourrait causer des dommages permanents à la surface du fond du four.

- **Ne placez jamais de plastique, de papier, d'aliment en conserve ou de matériel combustible dans le four.**
- **Lorsque vous utilisez le Tiroir-four pour la cuisson, utilisez toujours une feuille de cuisson ou un récipient à 4 bords surélevés.** Ceci évitera que les aliments ne tombent dans le four.

FRITEUSES

- Faites extrêmement attention lorsque vous déplacez ou jetez de l'huile chaude.

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

ÉLÉMENTS DE LA SURFACE DE CUISSON

- **Utilisez la bonne taille d'ustensiles.** L'appareil est muni d'un ou de plusieurs éléments de cuisson de tailles différentes. Choisissez des ustensiles à fond plat et suffisamment large pour couvrir la surface de l'élément chauffant.
  L'utilisation d'ustensiles trop petits expose une partie de l'élément chauffant. Les vêtements pourraient s'enflammer suite à un contact direct avec cette partie exposée. L'utilisation d'un ustensile dont la taille est appropriée à celle de l'élément chauffant améliore également l'efficacité.
- **Ne laissez jamais les éléments sans supervision lorsqu'ils sont réglés à une chaleur élevée.** Les débordements par bouillonnement peuvent provoquer des fumées et faire déborder des matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- **Ustensiles de cuisine émaillés.** Seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre et tout autre ustensile émaillé peuvent être utilisés sur la surface de cuisson sans se briser suite à une brusque variation de température.
- **Les manches des ustensiles doivent être tournés vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus de l'élément voisin.** Pour réduire le risque de brûlure, d'ignition des matières inflammables et de débordements causés par un contact accidentel avec l'ustensile, le manche de l'ustensile doit être tourné vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des éléments voisins.
- Assurez-vous de savoir à quelles commandes correspondent les éléments. Assurez-vous que le bon élément est allumé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

- **Grilles du Four. Placez toujours les grilles du four dans la position souhaitée pendant que le four est froid.**
- **Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisinier pour retirer les aliments du four ou de l'élément de réchauffage car les ustensiles ou les assiettes peuvent être chauds.**
  Vous pouvez vous brûler avec les plats et les assiettes chaudes.
- **Utilisez toujours un gant de cuisinier pour retirer la sonde thermique après la cuisson.**
- **Soyez prudent en utilisant les fonctions TIMED BAKE (Cuisson minutée) DELAYED TIMED BAKE (Cuisson différée). Utilisez la minuterie automatique pour la cuisson de viande salée ou congelée et pour la plupart des fruits et des légumes. Les aliments pouvant s'abîmer rapidement tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille doivent être refroidis au réfrigérateur avant utilisation. Même lorsqu'ils ont été réfrigérés, ces aliments ne doivent pas être mis dans le four pendant plus d'1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés du four à la fin de la cuisson.**
  La consommation d'aliments avariés peut provoquer une intoxication alimentaire.
- **En cas d'incendie dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu persiste, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur.**
- **NE versez PAS d'eau ou de farine sur le feu.**
  La farine peut être explosive et l'eau peut répandre l'incendie de graisse et provoquer des blessures.
- **N'utilisez PAS la lèchefrite sans la grille.**
  NE couvrez PAS la grille de papier aluminium.
- **N'utilisez pas de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments.**
  Le plastique peut fondre et se coller aux surfaces intérieures du four. Utilisez uniquement du papier aluminium ou des couvercles résistant au four.
- **Si le four est encrassé par de l'huile, procédez à un auto-nettoyage du four avant de le réutiliser. Une présence d'huile entraîne un risque d'incendie.**
  Essuyez d'abord l'huile dans le fond du four avant de lancer l'auto-nettoyage. Un tel nettoyage est plus long et émet davantage de fumée.

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ AUTOUR DES ENFANTS

⚠ AVERTISSEMENT

- **Eloignez les enfants du four.**
- **Certains accessoires peuvent devenir chauds lors de l'utilisation de la rôtissoire.**

⚠ MISE EN GARDE

- **NE laissez PAS les jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil.**
  Pendant le cycle d'auto nettoyage,l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher.

⚠ MISE EN GARDE

- **NE laissez JAMAIS un enfant seul ou sans supervision près de l'appareil si celui-ci est allumé ou encore chaud. N'autorisez pas les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit. Ils pourraient se brûler ou se blesser.**
- **NE rangez JAMAIS d'objets pouvant intéresser les enfants dans les placards au-dessus de l'appareil. Les enfants peuvent se blesser gravement en grimpant sur la cuisinière pour atteindre ces objets.**
- **Il est important d'apprendre aux enfants que l'appareil et les ustensiles de cuisson peuvent être chauds. Laissez refroidir les ustensiles dans un endroit sûr, hors de portée des jeunes enfants. Il est important d'apprendre aux enfants que cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les commandes ou toute autre partie de l'appareil.**

SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- **NE TOUCHEZ LES ÉLÉMENTS OU LES ZONES PROCHES DES ÉLÉMENTS.**
  Les éléments de cuisson peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones autour des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matériaux inflammables toucher ces zones avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ceci inclut la surface de cuisson et la zone au-dessus de la porte du four.
- **Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson cassée.** Si la surface de cuisson est cassée, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- **Nettoyez la surface de cuisson avec précaution.** N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon pour nettoyer les débordements sur une surface de cuisson chaude. Utilisez un grattoir métallique approprié.
- N'utilisez pas la surface en vitrocéramique de la table de cuisson comme planche à découper.
- Ne posez pas ou ne rangez pas des objets pouvant fondre ou s'enflammer sur la table de cuisson, même si celle-ci n'est pas utilisée.
- **Allumez toujours les éléments après y avoir posé un ustensile.**
- **NE rangez PAS** d'objet lourd au-dessus de la surface de cuisson. Celui-ci pourrait tomber et l'endommager.

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE (suite)

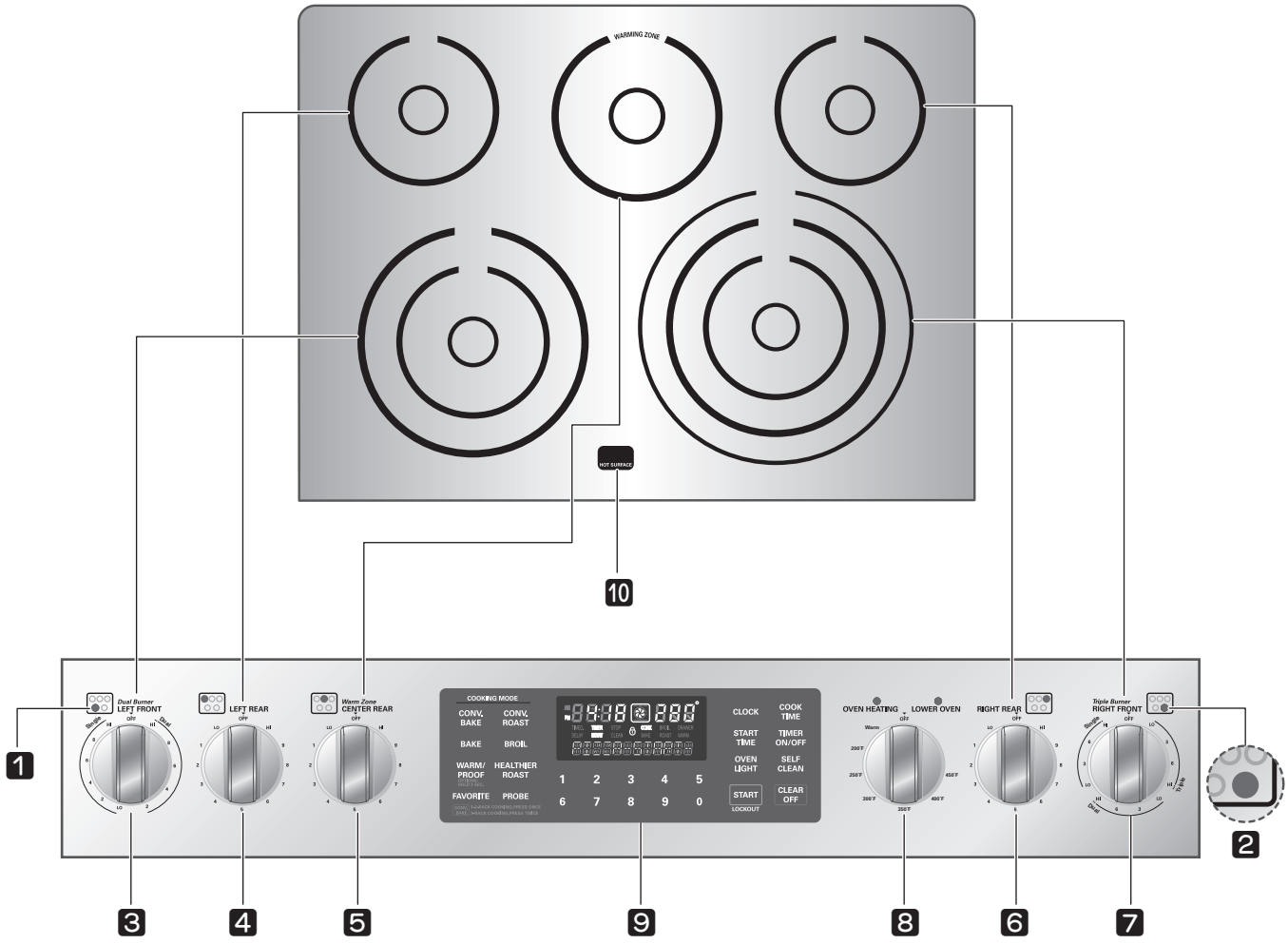
- **NE placez PAS** de papier aluminium ou d'objet en plastique tel qu'une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des emballages en plastique ou tout autre matériau sur la cuisinière lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
- Assurez-vous que le bon élément est allumé.
- **NE cuisinez JAMAIS directement sur la vitrocéramique.** Utilisez toujours des récipients de cuisson.
- **Placez toujours le récipient au centre de l'élément sur lequel vous cuisinez.**
  NE laissez JAMAIS les éléments de surface sans supervision lorsqu'ils sont réglés à une chaleur élevée.
  - Les débordements par bouillonnement peuvent provoquer des fumées et faire déborder des matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- **Éteignez toujours les éléments avant de retirer le récipient.**
- **N'utilisez PAS de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments.**
  - Celui-ci pourrait fondre sur la surface et rendre le nettoyage difficile.
- **NE touchez PAS les éléments avant qu'ils ne soient refroidis.**
- Les éléments peuvent être toujours chauds et provoquer des brûlures si vous touchez la surface en vitrocéramique avant que celle-ci ne soit suffisamment refroidie.
- Nettoyez immédiatement les débordements sur la surface de cuisson pour éviter un nettoyage plus difficile plus tard.
- En cas de présence d'un placard de rangement directement au-dessus de la surface de cuisson, il est préférable d'y ranger des objets peu utilisés et peu sensibles à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour les liquides volatiles, les produits nettoyants et les produits aérosols.
- Lorsque vous réchauffez des aliments, n'utilisez pas de récipient fermant hermétiquement. Laissez la vapeur s'échapper.
- **N'utilisez PAS de tampon à récurer en laine d'acier.**
  - Cela RAIERA la surface.
- **N'utilisez PAS de tampons à récurer ou abrasif.**
  - Ils pourraient endommager la surface de cuisson en vitrocéramique.
- **Les ustensiles avec des fonds rugueux peuvent rayer ou faire des marques sur la surface de cuisson.**
- **Ne faites pas glisser de métal ou de verre sur la surface de la table de cuisson.**
- **N'utilisez pas de récipient dont le fond est sale.**

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ LORS DE L'ENTRETIEN

- **Ouvrez les fenêtres ou mettez en route votre système de ventilation ou votre hotte aspirante avant de lancer la fonction pyrolyse.**
- **Ne pas utiliser de décapant pour four.** Aucun décapant pour four du commerce ou revêtement protecteur de quelque sorte que ce soit ne doit être utilisé pour nettoyer le four (intérieur et extérieur).
- **Avant de procéder à l'auto nettoyage du four.** Retirez la lèchefrite, toutes les grilles de cuisson, la sonde thermique et tout autre ustensile de la cavité du four.
- **Ne jamais laisser des oiseaux en cage dans la cuisine.** Les oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs émanant du four pendant le cycle d'auto nettoyage. Ces vapeurs peuvent être dangereuses ou fatales pour les oiseaux. Placez la cage dans une pièce bien ventilée.
- Le cycle d'auto nettoyage ne nettoie que les pièces répertoriées dans ce guide. Avant de procéder à l'auto nettoyage du four, retirez la lèchefrite et tout autre ustensile du four.
- Il est normal que la table de cuisson de la cuisinière devienne chaude pendant un cycle d'auto nettoyage. Par conséquent, il faut éviter de toucher la table de cuisson pendant un cycle d'auto nettoyage.
- **Consigne importante.** Si le code d'erreur d'auto-nettoyage **F** affiche, et si trois longs bips retentissent, cela signifie que le four fonctionne mal en mode d'auto nettoyage.
  Coupez la source de courant ou le disjoncteur et faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- **Assurez-vous que les lampes du four sont froides avant de le nettoyer.**

POSITION DES ÉLÉMENTS DE SURFACE ET DES COMMANDES



1 LOCALISATION DES ZONES DE CUISSON: Permet d'identifier l'élément commandé par le bouton.

2 TEMOIN LUMINEUX INDIQUANT SI L'ÉLÉMENT EST ALLUMÉ/ÉTEINT: Indique si l'élément est allumé ou éteint ou s'il est chaud.

3 BOUTON DE COMMANDE AVANT GAUCHE (ÉLÉMENT DOUBLE): Utilisez ce bouton pour commander l'élément avant gauche.

4 BOUTON DE COMMANDE ARRIÈRE GAUCHE (ÉLÉMENT SIMPLE): Utilisez ce bouton pour commander l'élément arrière gauche.

5 BOUTON DE COMMANDE CENTRAL (MAINTIEN AU CHAUD): Utilisez ce bouton pour commander l'élément central.

6 BOUTON DE COMMANDE ARRIÈRE DROIT (ÉLÉMENT SIMPLE): Utilisez ce bouton pour commander l'élément arrière droit.

7 BOUTON DE COMMANDE AVANT DROIT (ÉLÉMENT TRIPLE): Utilisez ce bouton pour commander l'élément avant droit.

8 BOUTON DE COMMANDE DU TIROIR-FOUR: Utilisez ce bouton pour commander le tiroir-four.

9 COMMANDE DU FOUR ÉLECTRIQUE: Utilisez ce bouton pour commander le four électrique.

10 TEMOIN LUMINEUX INDIQUANT UNE SURFACE CHAUDE: Ce voyant restera allumé tant qu'une des surfaces de cuisson reste trop chaude pour être touchée.

RÉGLAGES DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

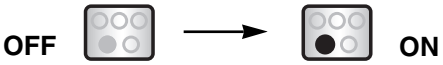
Utilisez ces commandes pour faire fonctionner les éléments. Les boutons de contrôle peuvent réglés entre HI (élevé) et LO (bas).

❶ Placez le récipient sur l'élément.

❷ Appuyez sur le bouton et faites le tourner dans une direction ou l'autre jusqu'à obtention de la chaleur désirée.

REMARQUE:
L'élément utilisé est indiqué sur le Panneau de Commande.

❸ Il y a un témoin lumineux au-dessus de chaque bouton du panneau de commande. Lorsqu'un des éléments est en marche, le voyant est allumé.



❹ A la fin de la cuisson, mettez le bouton sur **OFF** (Éteindre).

TEMOIN DE SURFACE CHAUDE

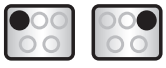
Un témoin de surface chaude s'allumera lorsque la surface est trop chaude pour être touchée à cause de l'élément. Le témoin restera allumé après que l'élément ait été éteint et jusqu'à ce que la température de la surface soit redescendue en dessous de 65°C (150°F).

⚠ MISE EN GARDE

- **NE touchez PAS les éléments avant qu'ils ne soient refroidis.**
  - Les éléments peuvent être encore chauds et provoquer des brûlures.

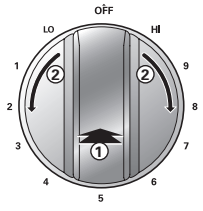
UTILISATION DE L'ELEMENT

Pour allumer un élément SIMPLE: (Arrière gauche ou droit)



❶ Enfoncez le bouton.

❷ Faites tourner le bouton dans une des deux directions jusqu'à obtention du réglage souhaité. Le bouton émet un clic lorsqu'il est sur la position **OFF**(Éteindre) ou **HI**(élevé).



⚠ MISE EN GARDE

- **NE laissez JAMAIS les aliments sans surveillance sur les réglages à température élevée ou moyenne à élevée.**
  - Les débordements par bouillonnement peuvent dégager des fumées.
    Les débordements de matières grasses peuvent s'enflammer.

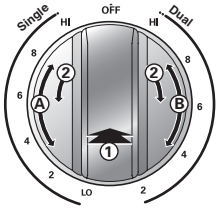
Pour allumer un élément DOUBLE: (Avant Gauche)

L'élément double se trouve à l'avant gauche de la surface de cuisson. Ceci vous permet de modifier la taille de l'élément.

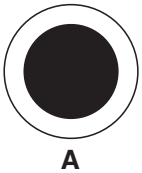
❶ Enfoncez le bouton.

❷−A Tournez le bouton dans le sens antihoraire pour les réglages pour un élément **SIMPLE.**

❷−B Tournez le bouton dans le sens horaire pour les réglages pour un élément **DOUBLE.**



Chauffage avec l'élément interne (le plus petit)



Chauffage avec les deux éléments.

UTILISATION DE L'ELEMENT (Suite)

Pour allumer un élément TRIPLE: (Avant Droit)

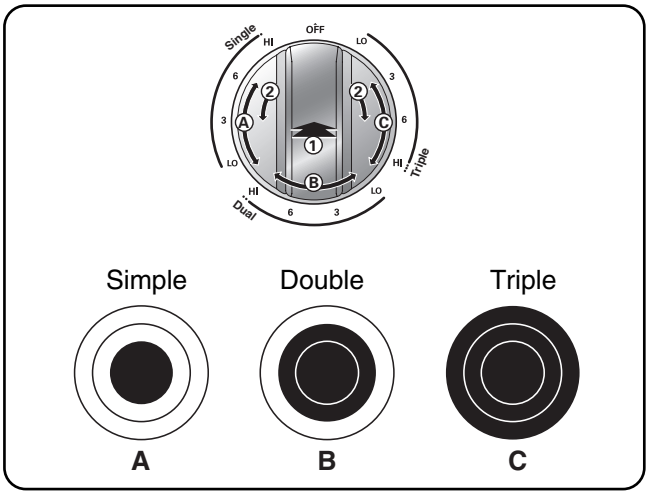
L'élément triple se trouve à l'avant droit de la surface de cuisson. Ceci vous permet de modifier la taille de l'élément.

❶ Enfoncez le bouton.

❷−A Tournez le bouton dans le sens antihoraire pour les réglages pour un élément **SIMPLE.**

❷−B Tournez le bouton dans le sens horaire ou antihoraire pour les réglages pour un élément **DOUBLE.**

❷−C Tournez le bouton dans le sens horaire pour les réglages pour un élément **TRIPLE.**



Pour allumer la Zone de Maintien au Chaud: (Centre)

La Zone de Maintien au Chaud est au centre à l'arrière de la surface de cuisson. Elle permet de conserver les aliments à la température de service.

❶ Enfoncez le bouton.

❷ Faites tourner le bouton dans une des deux directions jusqu'à obtention du réglage souhaité.

⚠ MISE EN GARDE

- **N'utilisez que des ustensiles et des plats recommandés comme sûrs pour l'utilisation sur une table de cuisson ou dans un four.**
- **Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisinier pour retirer les aliments de l'élément de maintien au chaud car les ustensiles ou les assiettes peuvent être chauds.**
- **Lorsque vous réchauffez des aliments, n'utilisez pas de récipient fermant hermétiquement. Laissez la vapeur s'échapper.**
- **N'utilisez PAS de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments.**
  - Le plastique peut fondre contre les surfaces et être difficile à nettoyer.
- **Tous les aliments doivent être conservés dans leurs récipients et couverts à l'aide d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium pour en maintenir la qualité.**
- **NE laissez PAS les aliments à réchauffer sur l'élément de maintien au chaud pendant plus de 2 heures.**
  - Si vous placez les aliments froids ou crus sur l'élément de maintien au chaud, vous risquez une intoxication alimentaire.

RECOMMANDATION DE RÉGLAGE POUR LES SURFACES DE CUISSON

Elément	Lv	Utilisation recommandée
Double Triple	-	• Ustensile de grand diamètre • Grande quantité d'aliment • Conserves
Simple Double Triple	HI	• Amener un liquide à ébullition • Début de cuisson
	8	• Maintenir une ébullition rapide, frire, cuisson en friteuse • Faire rissoler ou saisir les aliments
	5	• Maintenir une ébullition lente • Frire ou sauter des aliments • Cuisson de soupes et de sauces
	2	• Mijoter des ragouts ou cuire à la vapeur • Mijoter
	Lo	• Maintenir les aliments chauds • Faire fondre du chocolat ou du beurre

Elément	Lv	Type de cuisson
Maintien au chaud	Hi	• Aliments Frits • Boissons chaudes • Soupes (Liquide)
	Med	• Assiette contenant un repas • Sauces • Soupes (Crème) • Ragout • Légumes • Viandes
	Lo	• Pains/Pâtisserie • Sauces • Plats en cocotte • Œufs

CONSEILS POUR PROTÉGER LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Nettoyage

(Voir page 40-42 pour de plus amples informations).

Nettoyez la surface de cuisson avant la première utilisation.

Nettoyez votre surface de cuisson quotidiennement ou après chaque utilisation. Ceci conservera votre surface de cuisson en bon état et peut éviter tout dommage.

En cas de débordement pendant la cuisson, nettoyez immédiatement le débordement pendant que ce dernier est encore chaud pour éviter un nettoyage plus difficile. En faisant extrêmement attention, essuyez le débordement avec un torchon sec et propre.

Ne laissez pas le débordement sur la surface de cuisson ou sur le bord de la surface pour une durée trop longue.

N'utilisez pas de poudre nettoyante abrasive ou de tampon à récurer qui peuvent rayer la surface de cuisson.

N'utilisez pas de javellisant, d'ammoniaque ou autre produits nettoyants qui ne sont pas spécialement conçus pour une utilisation sur la vitrocéramique.

Pour éviter d'autres dommages

Ne laissez pas fondre du plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre sur la plaque de cuisson chaude. Si cela vous arrivait, nettoyez-la immédiatement. (Voir Entretien pages 40-42.)

Ne laissez pas un ustensile bouillir à sec, ceci endommagerait la surface de cuisson et l'ustensile.

N'utilisez pas la surface de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.

Ne faites pas cuire les aliments directement sur la surface.

Pour éviter les Marques et les Rayures

N'utilisez pas de poêles en verre. Elles pourraient rayer la surface de la table de cuisson.

Ne placez pas de trépied ni d'anneau à wok entre la surface de cuisson et la poêle. Ces ustensiles peuvent marquer ou rayer la surface.

Ne faites pas glisser d'ustensiles en aluminium sur la surface chaude. Les ustensiles de cuisson peuvent laisser des marques qui doivent être nettoyées immédiatement.
(Voir Entretien pages 40-42.)

Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant d'allumer les éléments afin d'éviter les rayures.

Pour éviter les rayures ou les dommages à la surface en vitrocéramique, ne laissez pas de sucre, de sel, ni de matières grasses sur la surface de cuisson. Essuyez la surface de cuisson avec un chiffon propre ou un essuie-tout propre avant de l'utiliser.

Ne faites pas glisser d'ustensiles métalliques lourds sur la surface de cuisson sous peine de la rayer.

Pour éviter les taches

N'utilisez pas de chiffon ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils laisseront un film qui pourra laisser des taches sur la surface de cuisson une fois la zone chauffée.

Une cuisson continue sur une surface sale pourra laisser des taches indélébiles.

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Remarques sur la Surface de Cuisson:

- La surface de cuisson peut dégager une odeur et une fume légère les premières fois que vous l'utilisez. Ceci est normal.
- **Les tables de cuisson en vitrocéramique retiennent la chaleur pendant un certain temps après que l'élément ait été éteint.** Éteignez les éléments quelques minutes avant que les aliments ne soient complètement cuits et utilisez la chaleur latente pour terminer la cuisson. Quand le témoin de surface chaude s'éteint, la surface sera alors assez froide pour être touchée. A cause de la façon dont ces surfaces de cuisson retiennent la chaleur, les éléments ne réagissent pas aux changements de réglages aussi rapidement que les résistances en serpentins.
- En cas de débordement potentiel, retirez la poêle de la surface de cuisson.
- **Ne tentez pas de soulever la surface de cuisson.**
- Ma surface de cuisson peut sembler décolorée quand elle est chaude. Ceci est normal et disparaitra lorsque la surface refroidira.

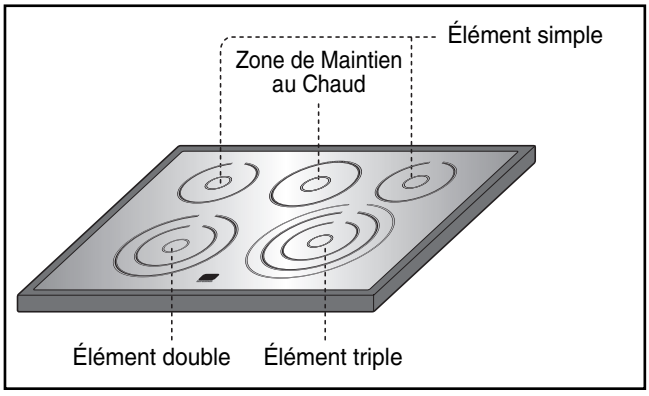
ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson sont identifiées par des cercles permanents sur la surface en vitrocéramique. Pour une cuisson la plus efficace possible, adaptez la taille de l'ustensile à la taille de l'élément.

Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de 1,3 à 2,5 cm (1/2 à 1 po) de la zone de cuisson.

Lorsque qu'un élément est allumé, vous apercevrez un rougeoiement à travers la surface de cuisson en vitrocéramique. **L'élément s'allume et s'éteint continuellement pour maintenir le niveau de chaleur réglé, même sur HI (chaleur élevée).**

Pour de plus amples informations, consultez la section de Recommandations pour les ustensiles de cuisson.

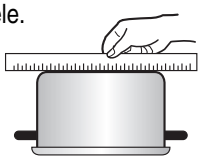


UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS

L'utilisation des ustensiles de cuisine appropriés peut éviter de nombreux problèmes comme une cuisson plus longue ou des résultats inégaux. L'utilisation de poêles appropriées réduira le temps de cuisson et permettra de cuire les aliments plus uniformément. Il est préférable d'utiliser des ustensiles en acier inoxydable.

Vérifiez si le fond des ustensiles est plat à l'aide d'une règle ou d'un bord droit.

❶ Placez une règle contre le fond de la poêle.
❷ Tenez-les à la lumière.
❸ Aucune lumière ne doit passer entre la règle et la poêle.



REMARQUE:

- N'utilisez pas d'ustensile de petit diamètre sur un grand élément. Non seulement vous gaspillez de l'énergie, mais vous risquez aussi des débordements sur la zone de cuisson qui seront plus difficiles à nettoyer.
- N'utilisez pas d'ustensiles spéciaux surdimensionnés ou irréguliers comme les woks à fond arrondi, les fonds ondulés ou surdimensionnés comme les galettières ou les stérilisateurs.
- N'utilisez pas de papier aluminium ou de contenants en aluminium. Ils peuvent fondre sur la vitre. Si du métal fond sur la table de cuisson, ne l'utilisez pas. Appelez un agent de service agréé.

À utiliser	À éviter
Ustensiles à fond lisse et plat.	Les ustensiles à fond arrondi, rainuré ou déformé. Les ustensiles à fond irrégulier ne permettent pas de cuire efficacement et parfois peuvent ne pas faire bouillir un liquide.
Ustensiles de gros calibre	Ustensiles de calibre très léger ou en verre.
La taille des ustensiles doit correspondre à la quantité d'aliment à préparer et à la taille de l'élément de cuisson.	Les ustensiles plus petits ou plus grands que l'élément.
Le poids de poignée ne fait pas basculer l'ustensile. L'ustensile est bien équilibré.	Les ustensiles avec les poignées lâches ou cassées. Les poignées lourdes qui peuvent renverser la poêle.
Les couvercles bien ajustés.	Les couvercles mal ajustés.
Woks à fond plat.	Les woks nécessitant utilisation d'un anneau.

CONSEILS DE MISE EN CONSERVE

Assurez-vous que votre stérilisateur est bien centré sur la surface et que son fond est bien plat.
La base ne doit pas dépasser de plus de 2,5 cm (1po) la surface de l'élément. L'utilisation de stérilisateur à eau avec un fond ondulé peut rallonger le temps nécessaire pour amener l'eau à ébullition et endommager la surface de cuisson.

Certains stérilisateurs sont conçus avec des bases plus petites pour être utilisés sur des surfaces de cuisson lisses.

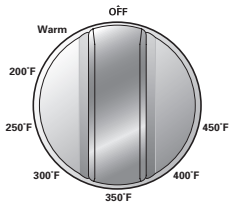
Utilisez la fonction de chaleur élevée jusqu'à ce que l'eau arrive à ébullition ou que la pression soit atteinte dans le stérilisateur.

Baissez l'intensité du feu au minimum pour maintenir l'ébullition et la pression. Si vous ne diminuez pas l'intensité de la chaleur, la table de cuisson pourrait être endommagée.

UTILISATION DU TIROIR-FOUR

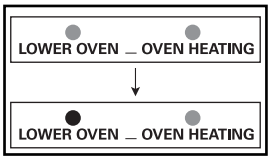
Le Tiroir-four est utilisé pour la cuisson d'aliment à des températures et des durées équivalentes à celles utilisées dans un four normal. Le tiroir-four est idéal pour la cuisson de pizzas, d'aliments congelés, de ragouts, de biscuits, de petits pains et de nombreux desserts.

Pour régler les commandes du tiroir-four:

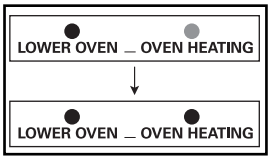


❶ Enfoncez le bouton.

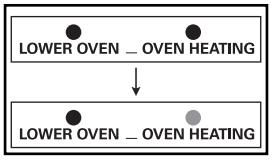
❷ Faites tourner le bouton jusqu'au réglage désiré entre **Maintien au Chaud** et **450˚F**.



❸ Lorsque le bouton est sur la position ON (marche), le témoin lumineux **"LOWER OVEN"** (Tiroir-four) s'allumera. Il restera allumé jusqu'à ce que le bouton de commande soit à nouveau mis sur la position OFF (Éteindre).



❹ Le témoin lumineux **"OVEN HEATING"** (Chauffage du four) lorsque les éléments chauffants du four sont allumés. Les aliments peuvent continuer à cuire tant que le témoin lumineux est allumé.



❺ Le préchauffage est terminé lorsque le témoin **"OVEN HEATING"** (Chauffage du four) est éteint.

REMARQUE:

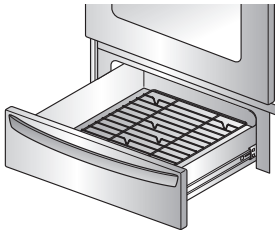
- Le Tiroir-four ne s'éteint pas automatiquement.
- La hauteur maximale des aliments dans le tiroir-four est de 10cm (4 po).
- Lorsque vous tournez le bouton de commande pour utiliser la fonction WARM (Maintien au Chaud), le bouton **"OVEN HEATING"** (Chauffage du four) est allumé.
- En ouvrant la porte du four, vous perdez de l'énergie. Une ouverture répétée du four peut donner de mauvais résultats de cuisson.

Le Tiroir-four utilise moins d'énergie qu'un four standard. La durée de préchauffage est plus longue que pour un four standard. Laissez le four préchauffer pendant environ:

Température du tiroir-four:	Temps de préchauffage
Maintien au Chaud	10 Minutes
350˚F	20 Minutes
425˚F	30 Minutes

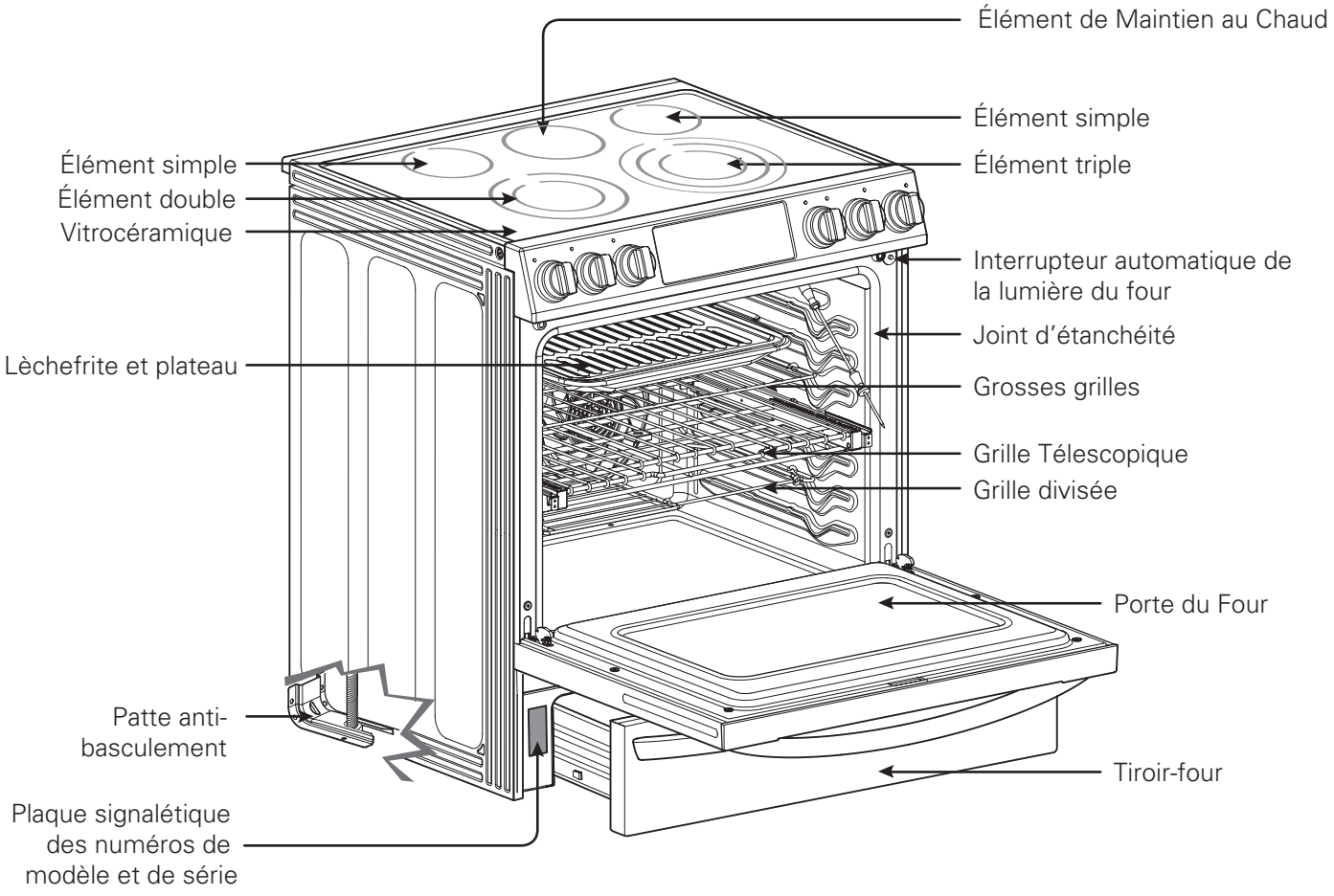
⚠ MISE EN GARDE

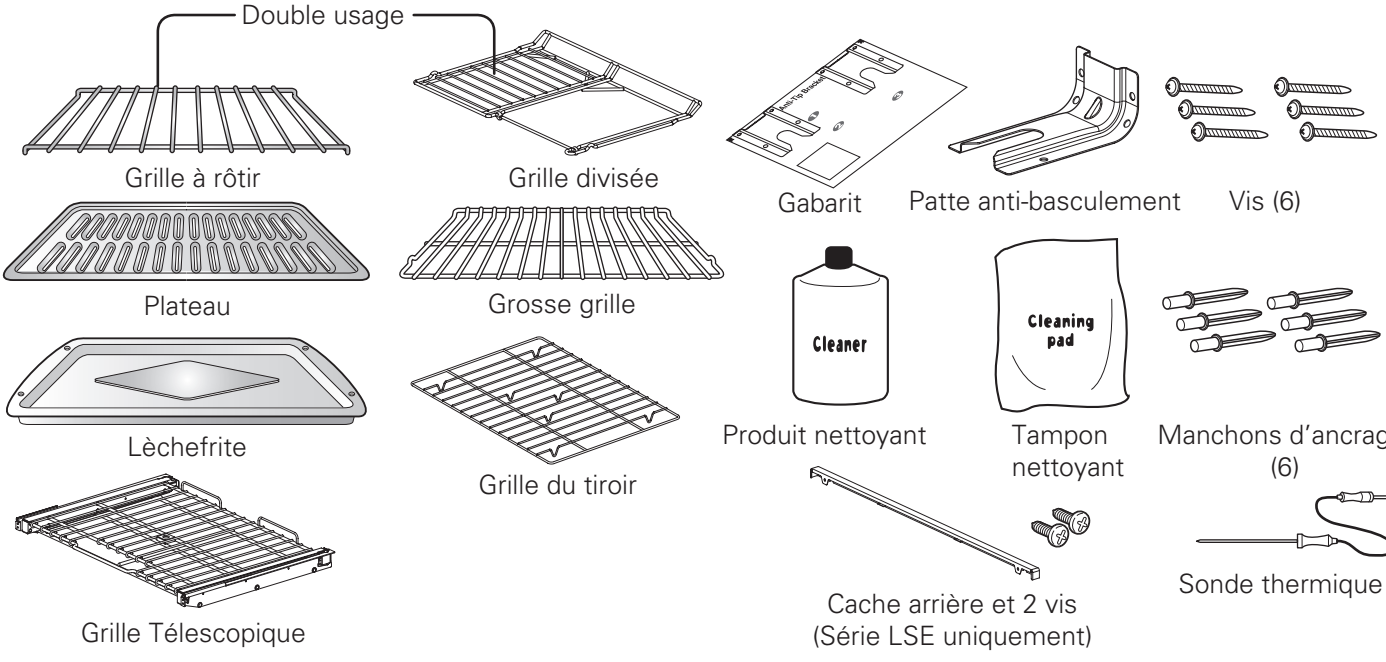
- **Utilisez toujours la grille du tiroir lorsque vous utilisez le tiroir-four.**
  - Ceci laisse un espace entre le tiroir et les aliments.



- **Lorsque vous utilisez le tiroir-four pour la cuisson, utilisez toujours une feuille de cuisson ou un récipient à 4 bords surélevés.**
  - Ceci évitera que les aliments ne tombent dans le four.
- **Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisinier pour retirer les aliments du tiroir-four.**
  - Vous pouvez vous brûler avec les plats et les assiettes chaudes.
- **Ne placez pas d'aliments, de papier aluminium ou d'ustensiles de cuisson directement sur le fond du tiroir-four.**
  - Ceci peut endommager votre tiroir.
- **N'utilisez pas de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments.**
  - Le plastique peut fondre contre le tiroir ou les zones alentours et sera très difficile à nettoyer. Utilisez uniquement un couvercle ou du papier aluminium pouvant résister à la température de cuisson.
- **Ne mettez pas de liquide ou d'eau dans le tiroir-four.**
- **Ne placez jamais de plastique, de papier, d'aliment en conserve ou de matériel combustible dans le tiroir-four.**
- **En cas d'incendie, laissez le tiroir fermé et éteignez le tiroir-four. Si le feu persiste, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur.**
- **NE versez PAS d'eau ou de farine sur le feu.**
  - La farine peut être explosive et l'eau peut répandre l'incendie de graisse et provoquer des blessures.

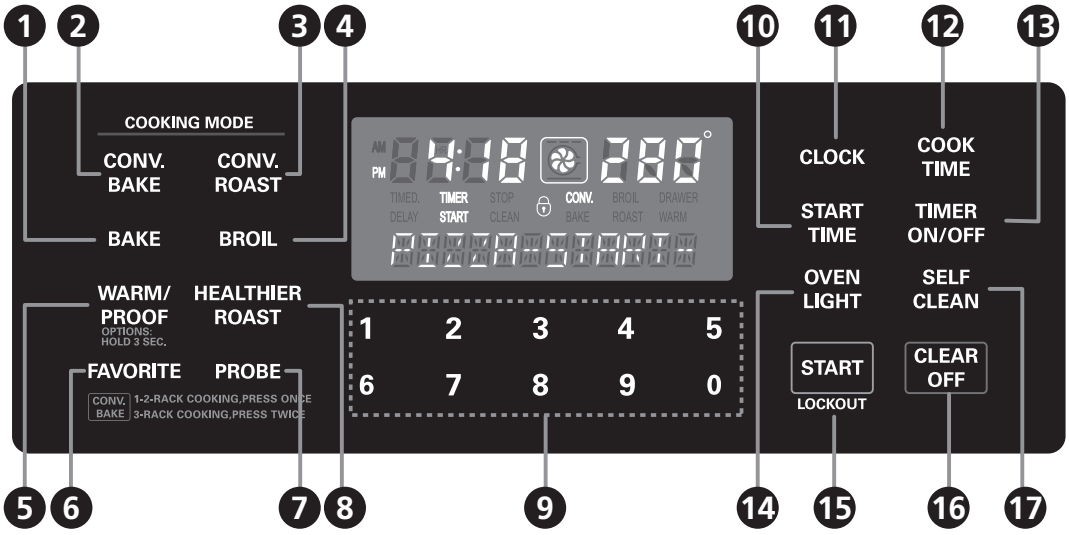
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES





CARACTÉRISTIQUES DU TABLEAU DE COMMANDES

VEUILLEZ LIRE SOIGNEUSEMENT LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour une utilisation satisfaisante de votre four, familiarisez-vous avec les diverses caractéristiques et fonctions du four, telles que décrites ci-dessous. **Des instructions détaillées sont données sur chaque fonction et caractéristique dans ce manuel d'utilisation.**



1. **BAKE (Cuisson) :** Utilisez cette touche pour sélectionner la fonction Bake (Cuisson).
2. **CONV. BAKE (Cuisson par convection) :** Utilisez cette touche pour sélectionner la fonction Conv. Bake (Cuisson par convection)**.**
3. **CONV. ROAST (Rôtissage par convection) :** Utilisez cette touche pour sélectionner la fonction Conv. Roast (Rôtissage par convection).
4. **BROIL (Gril) :** Utilisez cette touche pour sélectionner la fonction Broil (Gril).
5. **WARM/PROOF (OPTIONS)**
   (Maintien au Chaud /Levée) (options)
   - Utilisez cette touche pour sélectionner la fonction Warm/Proof (Maintien au Chaud /Levée).
   - Utilisez cette touche pour passer à des réglages particuliers (Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes)
6. **FAVORITE (Favori) :** Utilisez cette touche pour sélectionner votre mode cuisson favori.
7. **PROBE (Sonde) :** Utilisez cette touche pour sélectionner la fonction Probe (Sonde).
8. **HEALTHIER ROAST (Rôtissage Plus Sain) :** Utilisez cette fonction pour sélectionner la fonction Healthier Roast (Rôtissage plus sain).
9. **CLAVIER NUMÉRIQUE :** Utilisez le clavier numérique pour entrer les températures et les durées.
10. **HEURE DE DÉBUT DE CUISSON :** Utilisez cette touche pour régler le Delay Time (Départ différé) pour les fonctions Bake (Cuisson) et Conv. Bake (Cuisson par convection).
11. **CLOCK (Horloge) :** Appuyez sur cette touche pour régler l'heure.
12. **COOK TIME (Durée de cuisson) :** Utilisez cette touche pour régler le temps de cuisson. Le four s'éteindra automatiquement.
13. **TIMER ON/OFF (Réglage de la Minuterie) :** Utilisez cette fonction pour mettre en marche ou arrêter la minuterie.
14. **LUMIÈRE DU FOUR :** Utilisez cette fonction pour allumer et éteindre les lampes du four.
15. **START (Mise en marche) :** Utilisez START (Mise en marche) de toutes les fonctions du four. Pour activer le CONTROL LOCKOUT (Verrouillage des commandes), appuyez et maintenez appuyée cette touche pendant 3 secondes.
16. **CLEAR OFF (Annuler/Éteindre) :** Utilisez cette touche pour arrêter la cuisson ou pour annuler tous les réglages.
17. **SELF CLEAN (Auto nettoyage):** Utilisez cette touche pour sélectionner la fonction de d'auto nettoyage.

REMARQUE :

Si un F et un chiffre s'affichent à l'écran et que les commandes clignotent, ceci indique un code d'erreur. Référez-vous à la page 46.

Touchez **CLEAR/OFF** (annuler/éteindre). Laissez refroidir le four pendant une heure. Remettez le four en marche.

Si le code d'erreur se répète, coupez l'alimentation électrique du four et appelez un technicien de dépannage.

Quand le four est réglé pour une opération minutée et qu'une panne de courant survient, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réglées de nouveau.

L'heure clignote s'il y a eu une panne de courant.

HORLOGE

Réglage de l'horloge

L'horloge doit être réglée sur l'heure exacte pour que les fonctions de minuterie fonctionnent correctement. L'heure ne peut être modifiée pendant une cuisson minutée ou un cycle Auto nettoyage.

CLOCK

❶ Appuyez une fois sur la touche **CLOCK** (Horloge).

1 2 3

❷ Appuyez sur les touches du clavier ***numérique*** pour entrer l'heure. Appuyez sur les touches du clavier numérique en tapant l'heure exacte. Par exemple, pour régler l'heure à 12h34, appuyez sur les touches **1, 2, 3** et **4**.
Si vous ne touchez pas le clavier numérique dans les 30 secondes après avoir appuyé sur la touche **CLOCK** (Horloge), le réglage d'origine s'affiche. Dasn ce cas, appuyez sur **CLOCK** (Horloge) et entrez de nouveau l'heure.

START
LOCKOUT

❸ Appuyez sur **START** (Mise en marche). Ceci entre l'heure et l'horloge se met en marche.

Pour vérifier l'heure lorsque l'écran affiche d'autres informations, appuyez simplement sur la touche **CLOCK** (Horloge).

Modification du mode de l'horloge (12h ou 24h)

Vos commandes sont réglées pour utiliser le mode sur 12h. Si vous préférez une horloge sur 24h, suivez la procédure suivante.

CLOCK

❶ Appuyez sur la touche **CLOCK** (Horloge) pendant 3 secondes.

1 2

❷ Appuyez sur la touche **1** pour un mode sur 12 heures ou sur **2** pour un mode sur 24 heures.

START
LOCKOUT

❸ Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche) pour accepter la modification.

Panne de courant

Si l'heure affichée à l'écran clignote, vous avez eu une panne de courant. Remettez l'horloge à l'heure.

Appuyez une fois sur la touche **CLOCK** (Horloge) pour la remettre à l'heure. Entrez l'heure correcte à l'aide du clavier numérique. Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche).

RÉGLAGES MINIMUM ET MAXIMUM PAR DÉFAUT

Toutes les fonctions listées ont des réglages de durée ou de température minimaux et maximaux qui peuvent être entrés dans le système. Un bip indique que le réglage a été accepté à chaque fois que vous touchez une des commandes.

Une alerte (2 bips courts) sonne si vous entrez une température ou une durée inférieure au minimum ou supérieure au maximum permis.

FONCTION		TEMP / DURÉE MIN.	TEMP / DURÉE MAX	Par défaut
RÉGLAGE DE	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	12:59 Hr. / Min.	
L'HORLOGE	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.	
MINUTERIE	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
TEMPS DE	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
CUISSON	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
CUISSON PAR CONVECTION		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hr.
ROTISSAGE PAR CONVECTION		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hr.
TEMP GRIL		Lo - 400°F	Hi - 550°F	3 Hr.
TEMP CUISSON		170°F / 80°C[77]	550°F / 285°C[288]	12 Hr.
Levée				12 Hr.
Maintien au Chaud			170°F/75°C, 3 hours	3 Hr.
AUTO NETTOYAGE		2 Hr.	4 Hr.	3 Hr.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La fonction **TIMER ON/OFF** (réglage de la minuterie) sert de minuterie supplémentaire dans la cuisine et sonne une fois le temps écoulé. Cette fonction ne lance ni n'arrête la cuisson.

La fonction **TIMER ON/OFF** (réglage de la minuterie) peut s'utiliser avec toute autre fonction du four.

Pour configurer la minuterie (par exemple 5 minutes)

TIMER ON/OFF

❶ Appuyez deux fois sur la touche **TIMER ON/OFF** (Réglage de la minuterie).
0:00 et **HR** à l'intérieur d'un **O** apparaitront et **TIMER** clignote à l'écran.

5

❷ Tapez **5** sur le clavier numérique. Vous verrez **0:05** s'afficher.

TIMER ON/OFF

❸ Appuyez sur la touche **TIMER (Minuterie) pour démarrer la minuterie.** Le compte à rebours s'amorce à partir 5:00 et le temps sera affiché.

REMARQUE:
Si vous n'appuyez pas sur la touche **TIMER ON/OFF** (Réglage de la minuterie), la minuterie revient à l'heure actuelle.

TIMER ON/OFF

❹ Une fois le temps écoulé, **End** (Fin) s'affiche. La mélodie se fera entendre toutes les 15 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie).

REMARQUE:
Si le temps restant n'est pas affiché, appuyez sur la touche TIMER ON/OFF (Réglage de la Minuterie) pour l'afficher.

REMARQUE:

1. Si vous appuyez une fois sur la touche **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie), vous pouvez entrer le temps en seconde.
   (Par exemple : si vous tapez 50, cela signifie 50 secondes)

- Si vous appuyez deux fois sur la touche **TIMER ON/OFF** (Réglage de la Minuterie), vous pouvez entrer le temps en minute.
  (Par exemple : si vous tapez 5, cela signifie 5 minutes)

Pour annuler la minuterie avant la fin du compte à rebours:

TIMER ON/OFF

❶ Appuyez une fois sur la touche **TIMER ON/OFF** (Réglage de la minuterie). L'heure s'affichera alors à l'écran.

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES DES COMMANDES DE VOTRE FOUR

Vos nouvelles commandes à effleurement sont équipées de fonctions que vous souhaiterez peut-être utiliser. Les pages suivantes décrivent ces fonctions ainsi que la façon de les activer.
Les modes particuliers peuvent uniquement être activés lorsque l'heure est affichée. Ils restent en mémoire jusqu'à un nouveau changement de mode.
Lorsque votre sélection s'affiche à l'écran, appuyez sur **START** (Mise en marche). Les fonctions spéciales resteront en mémoire après une panne de courant.

Réglage de la conversion automatique pour la convection

Lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson et de rôtissage par convection, la fonction de conversion automatique pour la convection convertira automatiquement les températures de cuisson normales entrées en températures de cuisson par convection.
La fonction est telle que l'affichage donne la température convertie (réduite). Par exemple, si vous entrez une température de cuisson normale de 350°F et que vous appuyez sur START (Mise en marche), l'affichage indiquera la nouvelle température de 325°F.

❶ Appuyez et maintenez la touche **WARM/PROOF** (Maintien au Chaud /Levée) pendant 3 secondes. AUTO s'affiche à l'écran.

❷ Tapez **1** pour activer et **2** désactiver.

❸ Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche) pour accepter la modification.

Ajustement du thermostat

Vous trouverez peut-être que votre nouveau four cuit différemment du précédent. Utilisez votre four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec ce dernier. Si vous trouvez que votre four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster vous-même le thermostat.
N'utilisez pas de thermomètre, tel que ceux trouvés dans le commerce pour vérifier les réglages de température de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 2 à 40 degrés.

REMARQUE:
Ce réglage n'affectera pas les températures du gril ou de Auto nettoyage. Cet ajustement restera en mémoire après une panne de courant.
La température du four peut être augmentée (+) ou réduite (-) de plus ou moins 35°F ou 19°C.

REMARQUE:
Une fois que vous aurez augmenté ou diminué la température, l'écran affichera la nouvelle température jusqu'à ce que vous effectuiez un nouvel ajustement.

REMARQUE:
L'ajustement du thermostat pour la fonction Bake (Cuisson) affectera également les fonctions Convection Bake (Cuisson par Convection) et Convection Roast (Rôtissage par Convection).

Pour régler la température du four

❶ Appuyez et maintenez la touche **WARM/PROOF** (Maintien au Chaud /Levée) pendant 3 secondes. AUTO s'affiche à l'écran.

❷ Appuyez une fois sur la touche **WARM/PROOF** (Maintien au Chaud /Levée) et « Adj » s'affichera.

❸ Utilisez le clavier ***numérique*** pour entrer la correction désirée.
Par exemple, si vous souhaitez ajustez la température de 15 degrés, appuyez sur 1 et 5.

❹ Appuyez une fois sur la touche **WARM/PROOF** (Maintien au Chaud /Levée) pour augmenter la température et deux fois pour la réduire.

❺ Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche) pour accepter la modification.

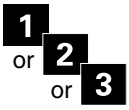
CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES DES COMMANDES DE VOTRE FOUR

Sélection de la langue

Les commandes de votre four sont programmées pour s'afficher en anglais, mais vous pouvez choisir de les afficher en français ou en espagnol.

❶ Appuyez et maintenez la touche **WARM/PROOF** (Maintien au Chaud /Levée) pendant 3 secondes. AUTO s'affiche à l'écran.

❷ Appuyez deux fois sur la touche **WARM/PROOF** (Maintien au Chaud /Levée) et « Lng » s'affichera.



❸ Tapez **1** pour l'anglais, **2** pour l'espagnol ou **3** pour le français.

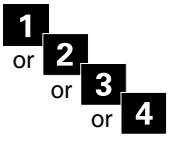
❹ Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche) pour accepter la modification.

Réglage du volume sonore

La fonction volume sonore vous permet de régler les volumes à un niveau plus acceptable. Il y quatre niveaux sonores possibles : fort, normal, faible ou silencieux.

❶ Appuyez et maintenez la touche **WARM/PROOF** (Maintien au Chaud /Levée) pendant 3 secondes. AUTO s'affiche à l'écran.

❷ Appuyez 4 fois sur la touche **WARM/PROOF** (Maintien au Chaud /Levée) et « BEEP » s'affichera.



❸ Tapez **1** pour FORT, **2** pour NORMAL, **3** pour FAIBLE et **4** pour SILENCIEUX.

❹ Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche) pour accepter la modification.

Activation/Désactivation du témoin de préchauffage

La lumière intérieure du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Quand le four atteint la température requise, la lumière du four clignote jusqu'à ouverture de la porte. Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction. Par défaut, cette fonction est activée.

❶ Appuyez et maintenez la touche **WARM/PROOF** (Maintien au Chaud /Levée) pendant 3 secondes. AUTO s'affiche à l'écran.

❷ Appuyez trois fois sur la touche **WARM/PROOF** (Maintien au Chaud /Levée) et « PrE » s'affichera.

❸ Tapez **1** pour activer et **2** pour désactiver.

❹ Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche) pour accepter la modification.

Réglage de l'unité de température (°F ou °C)

Par défaut, les commandes de votre four utilisent les degrés Fahrenheit. Vous pouvez passer aux degrés Celsius.

❶ Appuyez et maintenez la touche **WARM/PROOF** (Maintien au Chaud /Levée) pendant 3 secondes. AUTO s'affiche à l'écran.

❷ Appuyez 5 fois sur la touche **WARM/PROOF** (Maintien au Chaud /Levée) et « UNIT » s'affichera.

❸ Tapez **1** pour F (Fahrenheit) ou **2** pour C (Celsius).

❹ Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche) pour accepter la modification.

AVANT D'UTILISER LES GRILLES DU FOUR

Le four supérieur est équipé de quatre grilles : Deux grilles épaisses, une grille télescopique et une grille divisée. L'arrière des grilles épaisses et de la grille divisée est relevé pour éviter de sortir complètement les grilles lorsque vous les tirez pour vérifier les aliments.

Pour retirer les grilles:

❶ Tirez la grille jusqu'à la butée.

❷ Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.

Pour remettre les grilles dans le four:

❶ Placez l'arrière de la grille sur le support.

❷ Inclinez l'avant et poussez la grille dans le four.

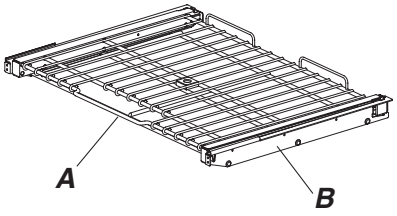
⚠ MISE EN GARDE

- **NE couvrez PAS la grille avec du papier aluminium ou tout autre matériel. NE la posez PAS sur le fond du four.**
  - Ceci nuira à la cuisson en modifiant la circulation de l'air dans le four et pourrait endommager le fond du four.
- **Veillez à toujours positionner les grilles du four lorsque le four est froid.**

GRILLE TÉLESCOPIQUE

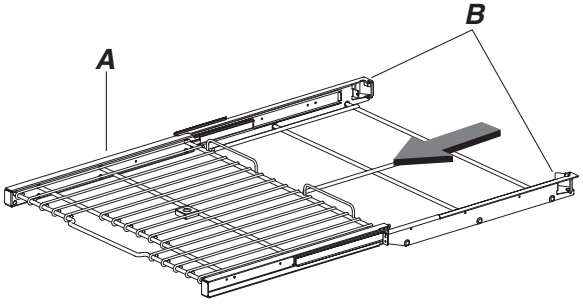
La grille télescopique peut être complètement dépliée permettant une préparation des aliments plus facile, surtout lors de la préparation des aliments plus lourds. La Grille Télescopique est équipée de 2 glissières qui vous permettent de tirer les aliments hors du four sans toucher les parois du four.

Position fermée et verrouillée



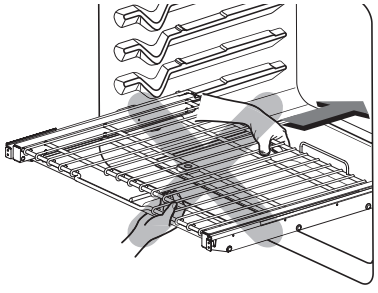
A. Grille coulissante
B. Châssis

Position ouverte



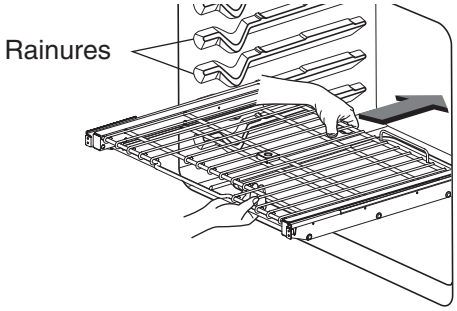
A. Grille coulissante
B. Châssis

REMARQUE:
La grille télescopique peut être utilisée dans toutes les positions de grille excepté la position “A” et “G”. Voir page 25 de ce manuel pour guide du grille.

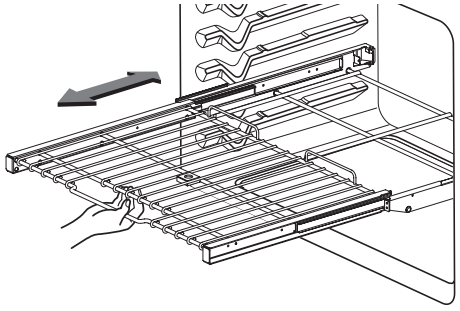


Installation de la grille télescopique

Avec la Grille Télescopique dans la position «fermée», insérez doucement la Grille Télescopique entre les rainures jusqu'à ce que la grille touche le fond du four.

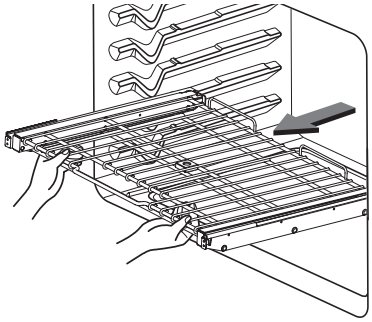


REMARQUE:
Lorsque vous utilisez la Grille Télescopique dans le four, veillez à toujours tirer sur la poignée pour sortir la grille du four et pour l'y remettre. Si vous attrapez le Châssis et la Grille ensemble, vous sortirez toute la grille télescopique du four.



Retrait de la Grille Télescopique

Avec la Grille Télescopique dans la position «fermée», tirez la grille et le châssis vers vous pour la sortir du four.



CUISSON

La cuisson se fait simplement avec l'élément inférieur, sauf pendant le préchauffage. La fonction Bake (Cuisson) peut être utilisée pour les aliments comme les pâtisseries, le pain, les ragouts et les rôtis.
Le four peut être programmé pour cuire à toutes les températures entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C). La température par défaut est de 350°F (177°C).

Pour régler la température de cuisson à 375°F.

BAKE

❶ Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson).

3 7 5

❷ Réglez la température du four (Touche **3, 7** et **5**).

START
LOCKOUT

❸ Appuyez sur **START** (Mise en marche).

L'écran affichera **PREHEATING** (Préchauffage) et **100**°. Au fur et à mesure du préchauffage, la température augmente par incréments de 5 degrés. Lorsque le four atteint la température désirée, le four émet un signal sonore et la lumière du four clignotera.

PRÉCHAUFFAGE

Placez les aliments dans le four après le préchauffage. Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson.

CLEAR
OFF

❹ À la fin de la cuisson, appuyez sur la touche **CLEAR OFF** (Annuler/Éteindre).

❺ Retirez les aliments du four.

Pour changer la température en cours de cuisson (exemple, pour changer de 375°F à 425°F):

BAKE

❶ Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson).

4 2 5

❷ Réglez la température du four (Touche **4, 2** et **5**).

START
LOCKOUT

❸ Appuyez sur **START** (Mise en marche).

REMARQUE:

- Pendant le fonctionnement du four, il est possible que le ventilateur de refroidissement du four se mette en marche pour refroidir le panneau de commande; Ceci est normal.

Conseils de cuisson

Suivez la recette ou les indications de cuisson par convection pour les températures de cuisson, la durée et la position de la grille. Le temps et la température de cuisson vont dépendre des ingrédients, de la taille et de la forme du plat utilisé.

- Pour de meilleurs résultats, il est préférable de faire cuire les aliments sur une seule grille avec au moins 2,5 à 4 cm (1 à 1 1/2 po) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four.
- Vérifiez la cuisson après un temps requis minimum.
- Utilisez des ustensiles métalliques (avec ou sans revêtement antiadhésif), en vitrocéramique, en céramique ou autres ustensiles recommandés pour une utilisation au four.
- Les plats en métal ou avec un revêtement antiadhésif permettront une cuisson plus rapide avec un rissolage plus important. Les ustensiles isolés rallongeront légèrement le temps de cuisson pour la majorité des aliments.

CUISSON SUPERPOSÉE DE GATEAUX

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les moules sont centrés dans le four. Si vous utilisez plus d'un moule à la fois, laissez un espace d'1 po (2,5 cm) à 1 1/2 po (3,8 cm) entre les moules.

Si vous utilisez plusieurs grilles, placez les grilles en positions B et D (pour 2 grilles). Placez les grilles en position B, D et F pour 3 grilles. Placez les moules comme indiqué sur les figures1 et 2.

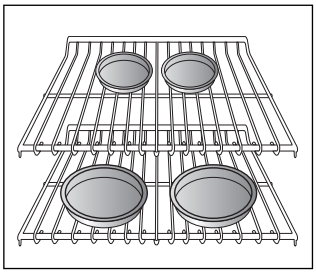


Figure 1

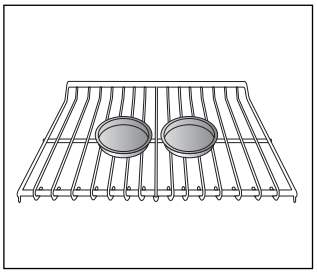
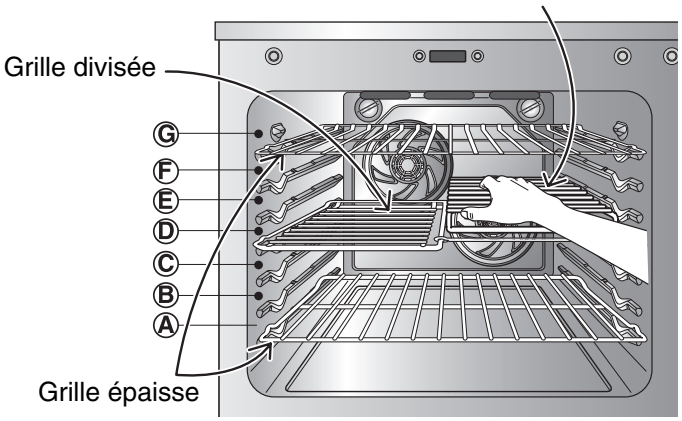


Figure 2

Utilisation commune avec la grille de rôtissage.



Guide de Cuisson

• Ne réduisez pas la température de cuisson.

Aliment	Température du four	Position de la grille	Temps de cuisson
Gâteaux			
- Gâteaux étagés	350°F	D	- 32~35mins.
- Gâteau Bundt	350°F	C	- 37~43mins.
Gâteaux, Spécialité			
- Petits gâteaux	350°F	C	- 20~30mins.
- Quatre-quarts	350°F	C	- 48~52mins.
- Gâteau aux carottes, fait maison	350°F	C	- 30~45mins.
Biscuits			
- Au sucre	350°F	D	- 9~16mins.
- Aux pépites de chocolat	350°F	D	- 9~16mins.
- Brownies	350°F	D	- 30~35mins.
Pizza			
- Fraîche	425°F	C	- 10~15mins.
- Surgelée	400°F	C	- 23~27mins.
Pains			
- Biscuit, prêt à cuire	350°F	D	- 13~17mins.
- Biscuits, fait maison	425°F	D	- 10~12mins.
- Muffins	425°F	D	- 9~15mins.
Fruits et Légumes			
- Pommes, cuites	375°F	C	- 40~45mins.
- Pommes de terre, cuites	375°F	C	- 60~80mins.

GRIL

Le gril utilise une chaleur intense provenant de l'élément chauffant supérieur. La fonction Broil (Gril) est efficace lorsque vous faites griller des tranches de viande, de volaille ou de poisson fines (inférieures à 2,5 cm ou 1 po).

REMARQUE IMPORTANTE:

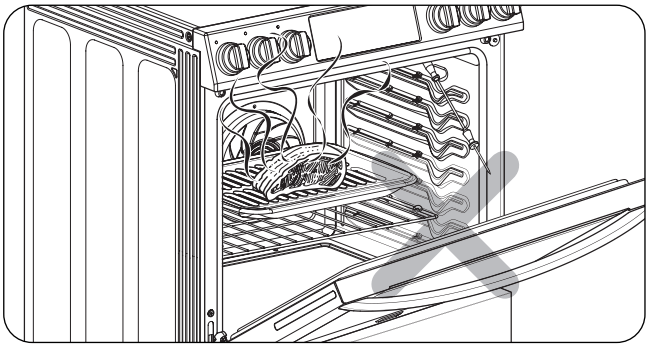
- Votre four est conçu pour griller avec la PORTE FERMÉE.
- La sonde thermique ne peut être utilisée dans ce mode.

Avant d'utiliser le gril

❶ Placez la viande ou le poisson sur la grille de la lèchefrite.

❷ Suivez les conseils de positionnement des grilles dans le Guide d'Utilisation du Gril.

❸ La porte du four doit être fermée lors de l'utilisation du gril.



REMARQUE:

Si la porte du four est ouverte, le panneau de commande affiche immédiatement «Fermez la porte pour continuer à utiliser le gril». Vous entendrez un bip d'avertissement toutes les 15 secondes jusqu'à ce que la porte soit fermée.

Pour régler le four sur BROIL (Gril):

BROIL

❶ Appuyez une fois sur la touche **BROIL** (Gril) pour une chaleur élevée, **Hi** Broil, ou deux fois pour une chaleur plus basse, **Lo** Broil.

START
LOCKOUT

❷ Appuyez sur la Touche **START** (Mise en marche). Le four amorce la cuisson par gril.

❸ Grillez un côté de l'aliment jusqu'à qu'il brunisse puis retournez-le pour griller l'autre côté.

REMARQUE:

Tirez toujours la grille jusqu'à la butée avant de retourner ou de retirer les aliments.

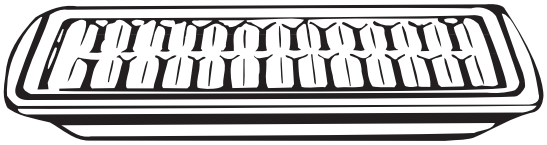
CLEAR
OFF

❹ Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre).

Appuyez sur la touche CLEAR/OFF (Annuler/Éteindre) pour annuler le gril à tout moment.

Conseils de cuisson par gril:

- Préchauffez le four pendant 5 à 7 minutes pour obtenir de meilleurs résultats.
- Enduisez le poisson et les volailles avec du beurre ou de l'huile pour éviter que les aliments n'accrochent.
- Utilisez toujours la lèchefrite et la grille fournies avec votre four. Ne couvrez pas la grille de papier aluminium.



La grille est conçue pour éviter les fumées et les éclaboussures en collectant les jus (graisses et huiles) s'écoulant des aliments dans la partie inférieure de la lèchefrite.

- Utilisez le gril sur Broil LO (à basse température) pour griller les aliments comme les volailles ou les tranches de viande épaisses qui doivent être cuites correctement sans être trop grillées.

REMARQUE:

- Pendant le fonctionnement du four, il est possible que le ventilateur de refroidissement du four se mette en marche pour refroidir le panneau de commande; Ceci est normal.

⚠ MISE EN GARDE

- **En cas d'incendie dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu persiste, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur.**
- **NE versez PAS d'eau ou de farine sur le feu.**
  - La farine peut être explosive et l'eau peut répandre l'incendie de graisse et provoquer des blessures.
- **N'utilisez PAS la lèchefrite sans la grille.**
- **NE couvrez pas la grille de papier aluminium.**

GUIDE DE GRILLAGE

La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et vos préférences de cuisson affectent les temps de grillage.

Ce guide est basé sur des viandes sortant du réfrigérateur.

Pour de meilleurs résultats, utilisez un récipient prévu pour ce type de cuisson (voir Fig. Fig.1).

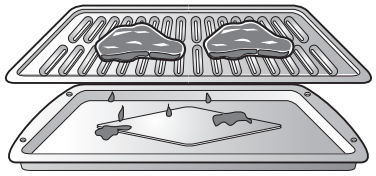


Fig.1

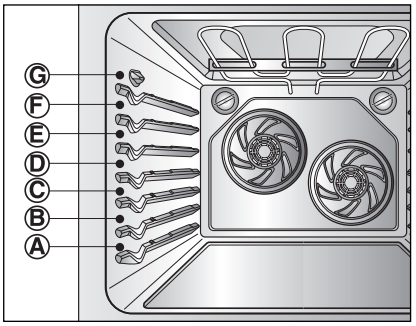


Tableau de Grillage

Aliment	Quantité et/ou Épaisseur	Position de la grille	Premier Côté (min.)	Deuxième Côté (min.)	Remarques
Bœuf Haché Bien Cuit	1 lb. (4 galettes) ½ à ¾ po d'épaisseur	F	7–9	3–5	Espacer uniformément. Jusqu'à 8 galettes peuvent être grillées à la fois.
Steaks					
Saignant	1 po d'épaisseur	F	6	2–3	Les steaks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent avant de griller.
A point	1 à 1½ lb	F	7	2–3	
Bien Cuit		F	8	3–4	La cuisson à la poêle est recommandée. Entailler le gras.
Saignant	1½ po d'épaisseur	D	10	4–6	
A point	2 à 2½ lb	D	12	6–8	
Bien Cuit		D	14	8–10	
Poulet	Entier découpé 2 à 2½ lbs., sur la longueur	C	20	6–8	Griller avec le côté peau contre la grille en premier.
	2 Escalopes	C	20	6–10	
Langoustes	2–4 10 à 12 oz. chaque	C	12–14	Do not turn over.	Couper le dos de la carapace. Ecarter. Enduire de beure fondu avant de griller, puis en milieu de cuisson.
Filets de Poisson	¼ à ½ po d'épaisseur	E	5	3–4	Manipuler et tourner avec soin. Enduire de beurre citronné avant et pendant la cuisson, si désiré.
Tranches de Jambon (précuites)	½ po d'épaisseur	D	5	3–5	Augmenter la durée de 5 à 10 minutes par côté pour des tranches de jambon d'épaisseur de 1½ po ou pour du jambon fumé.
Côtes de Porc Bien Cuites	2 (½ po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	E D	7 9–10	6–8 7–9	Entailler le gras.
Côtelettes d'Agneau					Entailler le gras.
A point	2 (1 po d'épaisseur)	E	6	4–6	
Bien Cuites	environ 10 à 12 oz.	E	8	7–9	
A point	2 (1½ po d'épaisseur)	E	11	9	
Bien Cuites	environ 1 lb.	E	13	9–11	
Steaks de Saumon	2 (1 po d'épaisseur) 4 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb.	D D	8 9	3–4 4–6	Graisser le récipient. Enduire les steaks de beurre fondu.

CUISSON PAR DOUBLE CONVECTION

La cuisson par double convection utilise deux ventilateurs pour faire circuler la chaleur uniformément et continuellement dans le four Cette répartition améliorée de la chaleur permet une cuisson uniforme et donne d'excellents résultats quand on utilise plusieurs grilles à la fois. En général, les aliments cuits sur une seule grille cuiront plus rapidement plus uniformément par cuisson à double convection. La cuisson sur plusieurs grilles peut prendre un peu plus longtemps pour certains aliments, mais le temps global sera réduit.

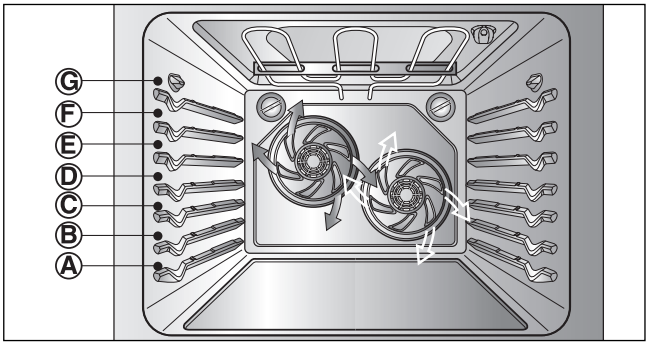
Avantages de la cuisson par double convection:

❶ Certains aliments cuisent jusqu'à 40% plus rapidement, économisant temps et énergie.

❷ Les aliments cuits par double convection ont une cuisson plus uniforme comparé à une cuisson traditionnelle.

❸ La cuisson peut se faire sur plusieurs grilles en même temps.

❹ Aucun moule ni récipient particulier n'est requis.



Les commandes **CONV. BAKE** (Cuisson par convection) commandent la fonction Dual Convection Bake (Cuisson par double convection). Utilisez la fonction Dual Convection Bake (Cuisson par double convection) lorsque vous souhaitez cuire vos aliments plus rapidement. Le four peut être programmé pour utiliser la Cuisson par Double Convection à toutes les températures entre 150°C et 285°C (300°F et 550°F).

Pour régler le four sur Convection Bake (Cuisson par convection) à une température de 375°F

CONV. BAKE

❶ Appuyez sur la touche **CONV. BAKE** (Cuisson par convection). **350°F** clignoteront à l'affichage.

3 7 5

❷ Réglez la température du four (Touche **3, 7** et **5**).

START
LOCKOUT

❸ Appuyez sur **START** (Mise en marche). **CONV. BAKE** et une température de 100°F s'affichent. Au fur et à mesure du préchauffage, la température augmente par incréments de 5 degrés. Lorsque le four atteint la température désirée, le four émet un signal sonore et la lumière du four clignotera. L'affichage donnera la température de **350°F** convertie automatiquement, **CONV. BAKE** et l'icône du ventilateur.

Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (annuler/éteindre) à tout moment.

Conseils pour la cuisson par convection

- La réduction du temps varie selon la quantité et le type d'aliments à cuire. Les biscuits devraient être cuits sur des plaques sans côtés ou avec des côtés très minces pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments cuits dans les moules de couleurs foncées cuiront plus vite.
- Lors de la cuisson par convection avec une seule grille, placez cette dernière en position D. Si vous utilisez plusieurs grilles, placez les grilles en positions B et D (pour 2 grilles). Placez les grilles en position B, D et F pour 3 grilles.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson des gâteaux avec la fonction BAKE (Cuisson). (Vous pouvez toujours utiliser plusieurs grilles pour la cuisson étagée de gâteaux).
- Les biscuits, muffins et autres petits pains cuisent très bien en utilisant plusieurs grilles.

REMARQUE:

- Le ventilateur de convection s'arrête pendant la cuisson par convection pour permettre un chauffage plus régulier. Ceci est normal.
- Pendant le fonctionnement du four, il est possible que le ventilateur de refroidissement du four se mette en marche pour refroidir le panneau de commande; Ceci est normal.

Utilisation du mode à 3 grilles

Vous pouvez utiliser 3 grilles pendant une cuisson par convection.
Si vous devez cuire une grande quantité d'aliment en même temps, vous pouvez utilisez 3 grilles en mode de cuisson par convection.

CONV. BAKE

❶ Appuyez deux fois sur la touche **CONV. BAKE** et vous verrez s'afficher “3racks” à l'écran.

1 2 3

❷ Réglez la température du four.

START
LOCKOUT

❸ Appuyez sur **START** (Mise en marche).

CUISSON PAR DOUBLE CONVECTION (Suite)

REMARQUE:

• Réduisez la température de cuisson normale de 25°F pour une cuisson par convection. Les températures ont été adaptées dans le tableau. La cuisson sur plusieurs grilles peut prendre un peu plus longtemps pour certains aliments, mais le temps global sera réduit.

Guide de Cuisson par Convection

Aliment	Température du four	Position de la grille	Temps de cuisson
Gâteaux			
- Gâteaux étagés	325°F	D	- 32~35mins.
- Gâteau Bundt	325°F	C	- 37~43mins.
Gâteaux, Spécialité			
- Chaussons	400°F	C	- 25~35mins.
- Petits gâteaux	325°F	C	- 20~25mins.
- Quatre-quarts	325°F	C	- 48~55mins.
Biscuits			
- Au sucre	325°F	D	- 9~16mins.
- Aux pépites de chocolat	325°F	D	- 9~16mins.
- Brownies	325°F	D	- 30~35mins.
Pizza			
- Fraîche	400°F	C	- 10~15mins.
- Surgelée	375°F	C	- 23~27mins.
Pains			
- Biscuit, prêt à cuire	325°F	D	- 13~17mins.
- Biscuit, fait maison	425°F	D	- 8~12mins.
- Muffins	400°F	D	- 9~15mins.
- Pain blanc	350°F	B	- 30~38mins.
Pâte			
- Faite maison	425°F	C	- 9~12mins.
- Réfrigérateur	425°F	C	- 9~11mins.
Desserts			
- Tourtes aux fruits, faites maison	350°F	C	- 30~40mins.
- Tartes, faites maison	350°F	C	- 60~70mins.

• Ce tableau est seulement un guide. Suivez les recettes et les consignes sur les emballages et réduisez les températures en conséquence.

ROTISSAGE PAR CONVECTION

La fonction **CONV. ROAST** (Rôtissage par convection) assure une performance de cuisson optimale. Le rôtissage par convection combine un cycle de cuisson par convection pour rôtir les viandes et les volailles. L'air chauffé circule autour des aliments, de tous les côtés, scellant les jus et les saveurs.

Les aliments sont dorés et croustillants à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur.

• Le rôtissage par convection est particulièrement recommandé pour les gros morceaux de viande tendre.

Pour programmer le mode Convection Roast (Rôtissage par convection), par exemple pour cuire une viande à 375°F:

❶ Disposez les grilles et les aliments dans le four.

CONV. ROAST

❷ Appuyez sur la touche **CONV. ROAST**. (Rôtissage par convection). **350°F** clignoteront à l'affichage.

3 7 5

❸ Réglez la température du four (Touche **3, 7** et **5**).

START
LOCKOUT

❹ Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche). **CONV. ROAST** et une température de 100°F s'affichent. Au fur et à mesure du préchauffage, la température augmente par incréments de 5 degrés. Lorsque le four atteint la température désirée, le four émet un signal sonore et la lumière du four clignotera. L'affichage donnera la température de **350°F** convertie automatiquement, **CONV. ROAST** et l'icône du ventilateur.

Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre) pour annuler cette fonction à tout moment.

REMARQUE:

• Pendant le fonctionnement du four, il est possible que le ventilateur de refroidissement du four se mette en marche pour refroidir le panneau de commande; Ceci est normal.

Consignes d'utilisation de la grille de rôtissage

Lors de la préparation de viandes à rôtir, utilisez la lèchefrite et la grille avec la grille de rôtissage. La lèchefrite attrape les gouttes de graisse et la grille empêche les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage permet la circulation de la chaleur autour de la viande.

⚠ MISE EN GARDE

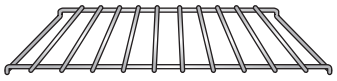
• **N'utilisez PAS la grille de rôtissage lorsque vous utilisez la fonction gril.**
  - Pour éviter que les aliments ne touchent l'élément de rôtissage et les éclaboussures de graisse.

❶ Placez la grille du four sur la position la plus basse ou celle juste au-dessus.

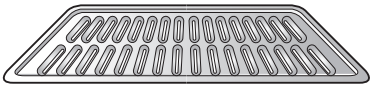
❷ Placez la grille dans la lèchefrite. La grille de rôtissage se place sur la grille permettant à l'air chaud de circuler sous les aliments pour une cuisson uniforme. Cela permet également aux aliments de dorer sur le dessous. Assurez-vous que la grille de rôtissage repose correctement sur la grille de la lèchefrite.
N'utilisez PAS la lèchefrite sans la grille. NE couvrez PAS la grille de papier aluminium.

❸ Placez les aliments (gras sur le dessus) sur la grille de rôtissage.

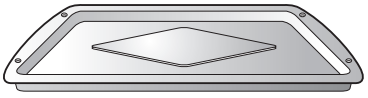
❹ Placez la lèchefrite sur la grille du four.



Grille de rôtissage



Grille



Lèchefrite

CUISSON MINUTÉE

Cette fonction est uniquement disponible pour les modes BAKE (Cuisson), CONVECTION BAKE (Cuisson par convection), CONVECTION ROAST (Rôtissage par convection) et FAVORITE (Favori). Le four s'allume immédiatement et effectue la cuisson pour une durée préréglée. A la fin de la durée de cuisson programmée, le four s'éteint automatiquement.

Pour programmer une cuisson immédiate et l'arrêt automatique: (exemple ci-dessous pour une cuisson à 300°F pendant 30 minutes):

❶ Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.

BAKE

❷ Appuyez sur **BAKE** (Cuisson) et **350°F** s'affiche à l'écran.

3 0 0

❸ Réglez la température du four (Touche **3, 0** et **0**).

COOK TIME

❹ Appuyez sur **COOK TIME** (durée de cuisson). **TIMED** (Minuté) clignote. **BAKE** (Cuisson), **0:00** et **300°F** s'affichent à l'écran.

3 0

❺ Réglez la durée de cuisson souhaitée (Touche **3** et **0**).

REMARQUE:

Le temps de cuisson peut varier d'1 minute à 11 heures et 59 minutes.

START
LOCKOUT

❻ Appuyez sur la touche **START** (Mise en marche). Le four s'allume et l'écran affiche le compte à rebours de la durée de la cuisson.
Le four continuera à cuire pendant la durée prédéterminée puis s'éteindra automatiquement, sauf si la fonction WARM (Maintien au Chaud) est activée. Référez-vous à la section Réglage de la fonction WARM (Maintien au Chaud) de la page 33.

Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre) pour annuler cette fonction à tout moment.

Pour modifier la durée de cuisson en cours de cuisson (exemple, pour changer de 30 minutes à 1 heure et 30 minutes):

COOK TIME

❶ Appuyez sur Cook **Time** (durée de cuisson).

1 3 0

❷ Réglez la durée de cuisson souhaitée (Touche **1, 3** et **0**).

START
LOCKOUT

❸ Appuyez sur **START** (Mise en marche) pour accepter la modification ou touchez **CLEAR** (Effacer) pour réinitialiser la durée entrée.

A la fin du temps minuté:

❶ **END OF CYCLE** (Fin de cycle) et l'heure s'afficheront. Le four s'éteindra automatiquement.

CLEAR OFF

❷ La mélodie de fin de cuisson se fera entendre toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre).

REMARQUE:

- Pendant le fonctionnement du four, il est possible que le ventilateur de refroidissement du four se mette en marche pour refroidir le panneau de commande; Ceci est normal.

CUISSON À DÉPART DIFFÉRÉ.

Cette fonction est uniquement disponible pour les modes BAKE (Cuisson), CONVECTION BAKE (Cuisson par convection) et CONVECTION ROAST (Rôtissage par convection).
La minuterie automatique de la cuisson Delayed Timed Cook (à départ différé) allume et éteint le four aux heures réglées à l'avance.

Pour programmer le Départ Différé de votre four (par exemple pour une cuisson à 300°F pendant 30 minutes et débutant à 16h30):

❶ Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.

❷ Disposez les grilles et les aliments dans le four.

BAKE

❸ Appuyez sur BAKE (Cuisson). **350°F** s'affiche à l'écran.

3 0 0

❹ Réglez la température du four (Touche **3, 0** et **0**).

COOK TIME

❺ Appuyez sur **COOK TIME** (durée de cuisson).

REMARQUE:
Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson, répétez les étapes 5 et 6 et appuyez sur **START** (Mise en marche).

3 0

❻ Réglez la durée de cuisson souhaitée (Touche **3, 0** et **0**).

REMARQUE:
Le temps de cuisson peut être réglé d'1 minute à 11 heures et 59 minutes.

START TIME

❼ Appuyez sur la touche **START TIME** (heure de début de cuisson).

4 3 0

❽ Réglez l'heure de début de cuisson souhaitée (Touche **4, 3** et **0**).

START
LOCKOUT

❾ Appuyez sur **START** (Mise en marche). A l'heure dite, le four émettra un court bip. Le four amorce la cuisson.

Touchez **CLEAR/OFF** (annuler/éteindre) pour annuler DELAYED TIMED BAKE (cuisson à départ différé) à tout moment.

A la fin de la cuisson à départ différé.

❶ **END OF CYCLE** (Fin de cycle) et l'heure s'afficheront. Le four s'éteindra automatiquement.

CLEAR OFF

❷ La mélodie de fin de cuisson se fera entendre toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre).

REMARQUE:

- Pendant le fonctionnement du four, il est possible que le ventilateur de refroidissement du four se mette en marche pour refroidir le panneau de commande; Ceci est normal.
- Si vous utilisez l'horloge sur 12 heures, le délai maximal sera de 12 heures. Si vous utilisez l'horloge sur 24 heures, le délai maximal sera de 24 heures.

⚠ MISE EN GARDE

- **Utilisez avec précaution les fonctions TIMED BAKE (Cuisson minutée) DELAYED TIMED BAKE (Cuisson différée). Utilisez la minuterie automatique pour la cuisson de viande salée ou congelée et pour la plupart des fruits et des légumes. Les aliments pouvant s'abîmer rapidement tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille qui doivent être refroidis au réfrigérateur avant utilisation. Même lorsqu'ils ont été réfrigérés, ces aliments ne doivent pas être mis dans le four pendant plus d'1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés du four à la fin de la cuisson.**
  - La consommation d'aliments avariés peut provoquer une intoxication alimentaire.

WARM (Maintien au Chaud)

La fonction WARM (Maintien au Chaud) maintient la température du four à 170°F. Cette fonction ne doit pas être utilisée pour réchauffer des aliments froids. La fonction Warm (Maintien au Chaud) maintiendra les aliments chauds pendant 3 heures après la fin de la cuisson. Au bout de 3 heures, la fonction Warm (Maintien au Chaud) éteint le four automatiquement. La fonction Warm (Maintien au Chaud) peut aussi être utilisée seule ou après une cuisson Minutée (cuisson par convection, ou rôtissage par convection) ou à départ différé (cuisson par convection, ou rôtissage par convection).

Pour activer le mode Warm (Maintien au chaud):

❶ Appuyer une fois sur **WARM/PROOF** (Maintien au Chaud/ Levée).

❷ Appuyez sur la Touche **START** (Mise en marche).

❸ Pour éteindre la fonction Warm (Maintien au chaud), appuyez sur **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre).

Pour régler la fonction Warm (Maintien au chaud) après une cuisson minutée

❶ Réglez la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser: **Minutée (cuisson par convection, ou rôtissage par convection) ou à départ différé (cuisson par convection, ou rôtissage par convection),** référez-vous aux pages précédentes.

❷ Appuyez sur la Touche **START** (Mise en marche).

❸ Appuyez une fois sur **WARM/PROOF** (Maintien au Chaud/ Levée). Le mode COOK&WARM (Cuisson et maintien au chaud) est réglé pour se mettre automatiquement en marche à la fin de TIMED COOKING (Cuisson minutée) ou DELAYED TIMED COOKING (Cuisson différée).

❹ Pour désactiver la fonction Cook & Warm (Cuisson et maintien au chaud), appuyez sur **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre).

LEVÉE

La fonction Proof (Levée) maintient un environnement chaud pour faciliter la levée des produits contenants des levures. Pour éviter d'abaisser la température du four et de prolonger le temps de levée, n'ouvrez pas la porte du four inutilement. Vérifier les pains assez tôt pour éviter qu'ils ne lèvent trop.

Avant la levée:

Placez la pâte couverte dans un plat dans le four sur la grille en position B ou C.

REMARQUE:

Pour de meilleurs résultats, couvrez la pâte avec une serviette ou un film plastique (il sera peut-être nécessaire de maintenir le film plastique sous le container pour éviter que le ventilateur du four ne le fasse s'envoler).

Pour activer la fonction Proof (Levée):

❶ Appuyez deux fois sur **WARM/PROOF** (Maintien au Chaud/ Levée).

❷ Appuyez sur la Touche **START** (Mise en marche). La fonction Proof (Levée) fournit automatiquement la température optimale pour faire lever la pâte, le réglage de la température n'est donc pas nécessaire.

❸ Lorsque la levée est terminée, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre).

REMARQUE:

- N'utilisez pas le mode Levée pour réchauffer des aliments ou les maintenir chaud. La température de levée n'est pas assez élevée pour maintenir les aliments à une température sûre. Utilisez la fonction Warm (Maintien au Chaud) pour garder les aliments chauds.
- La fonction Proof (levée) ne fonctionne par si la température du four est au-dessus de 125°F. L'écran affiche Oven is Hot (le four est chaud).

HEALTHIER ROAST (Rôtissage plus sain)

La fonction Healthier Roast (Rôtissage plus sain) est conçue pour rôtir des viandes avec peu de matières grasses et moins de calories. Le rôtissage plus sain peut réduire la quantité de matières grasses de 2O% comparé à un rôtissage normal. La réduction de matières grasses peut varier suivant le type et le morceau de viande. Les résultats des essais sont basés sur des rôtis de bœuf et ont été effectués par un organisme certifié. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes et les volailles. Le système de chauffage du rôtissage plus sain cuit les aliments de tous les côtés, scellant les jus et les saveurs. Les aliments sont dorés et croustillants à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur. Un temps de cuisson supplémentaire est parfois nécessaire avec cette fonction.
Il est préférable d'utiliser la sonde thermique dans ce mode. (Se référer au Guide de Rôtissage plus Sain)

REMARQUE:
PROBE (Sonde) clignote à l'écran lorsque la sonde thermique est branchée dans la prise.

Pour régler la fonction Healthier Roast (Rôtissage plus sain), par exemple pour du bœuf avec la sonde de température à 140°F:

❶ Avant d'utiliser cette fonction, insérez la sonde thermique dans la viande ou la volaille.

HEALTHIER ROAST

❷ Appuyez sur **Healthier Roast** (Rôtissage plus sain).

HEALTHIER ROAST

❸ Sélectionnez dans le menu **Healthier Roast** (Rôtissage plus sain), bœuf, porc, agneau, poulet ou dinde.

1 4 0

❹ Réglez la température de la sonde. (Touche **1, 4** et **0**.)

START
LOCKOUT

❺ Appuyez sur **START** (Mise en marche) pour lancer cette fonction. L'écran affichera la température actuelle de la sonde.

CLEAR OFF

❻ Lorsque la température de la sonde thermique atteint la température préréglée, le rôtissage est terminé. Le four émettra un bip sonore et **End of Cycle** s'affichera à l'écran. Vous entendrez le bip sonore toutes les minutes, jusqu'à ce que vous appuyez sur **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre).

REMARQUE:
- Pendant le fonctionnement du four, il est possible que le ventilateur de refroidissement du four se mette en marche pour refroidir le panneau de commande. Ceci est normal.

Lors de la préparation de viandes à rôtir, utilisez la lèchefrite et la grille. La lèchefrite collectera le jus de viande et évitera les éclaboussures de graisse.

Appuyez sur **CLEAR/OFF** (annuler/éteindre) pour annuler HEALTHIER ROAST (Rôtissage plus sain) à tout moment.

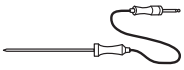
GUIDE POUR UN RÔTISSAGE PLUS SAIN

Menu	Température de la sonde	
	Gamme de température	Température par défaut
1. Bœuf	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
2. Porc	160~190°F (71~88°C)	170°F (77°C)
3. Agneau	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
4. Poulet	165~180°F (74~82°C)	180°F (82°C)
5. Dinde	165~180°F (74~82°C)	175°F (79°C)

SONDE THERMIQUE

La sonde thermique mesure avec précision la température interne de la viande, des volailles et des ragouts. Elle ne doit pas être utilisée avec les fonctions Gril, Auto nettoyage, Maintien au Chaud et Levée. Veuillez toujours débrancher et retirer la sonde thermique avant de retirer les aliments du four. Avant utilisation, insérez la sonde dans la partie centrale la plus épaisse du morceau de viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine du poulet, toujours éloignée de la graisse et des os. Placez l'aliment dans le four puis branchez la sonde. Gardez la sonde la plus éloignée possible des sources de chaleur.

Pour utiliser la fonction meat Probe (Sonde thermique) par exemple pour rôtir à 375°F avec la sonde thermique à 160°F.



❶ Insérez la sonde thermique dans la viande

❷ Branchez la sonde thermique.

Méthode 1

PROBE — ❸–❶ Appuyez sur **PROBE**(Sonde thermique).

1 6 0 — ❹–❶ Réglez la température de la sonde (Touche **1, 6** et **0**).

BAKE — ❺–❶ Sélectionnez le mode de cuisson (ici touche **BAKE** (cuisson)).

3 7 5 — ❻–❶ Réglez la température du four (Touche **3, 7** et **5**).

Méthode 2

BAKE — ❸–❷ Sélectionnez le mode de cuisson (ici touche **BAKE** (cuisson)).

3 7 5 — ❹–❷ Réglez la température du four (Touche **3, 7** et **5**).

1 6 0 — ❺–❷ Réglez la température de la sonde (Touche **1, 6** et **0**).

START / LOCKOUT — ❼ Appuyez sur **START** (Mise en marche).

La température par défaut de la sonde thermique est de 15O°F (66°C), mais peut être modifiée à toutes températures entre 8O°F (27°C) et 21O°F (99°C). L'écran affichera la modification de la température de la sonde. Lorsque la température de la sonde thermique est éteinte automatiquement, **End of Cycle** (Fin de cycle) s'affiche à l'écran.

Pour modifier la température de la Meat Probe (sonde thermique) pendant la cuisson:

PROBE — ❶ Appuyez sur **PROBE** (Sonde thermique).

1 2 3 — ❷ Réglez la température de la sonde.

START / LOCKOUT — ❸ Appuyez sur **START** (Mise en marche).

Pour modifier la température du four pendant la cuisson:

BAKE — ❶ Sélectionnez la fonction de cuisson. Appuyez sur **BAKE** (Cuisson).

1 2 3 — ❷ Réglez la température du four.

START / LOCKOUT — ❸ Appuyez sur **START** (Mise en marche).

REMARQUE IMPORTANTE:

Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (Annuler/Éteindre) pour annuler la sonde thermique à tout moment. Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant de l'insérer.

SONDE THERMIQUE (suite)

⚠ MISE EN GARDE

- **Utilisez toujours un gant de cuisinier pour retirer la sonde thermique. NE touchez PAS l'élément du grill.**
  - Le non-respect de ces règles peut entraîner des blessures corporelles sérieuses.
- **Pour éviter d'endommager la sonde thermique, N'utilisez PAS de pince pour retirer la sonde thermique.**
- **Ne rangez pas la sonde thermique dans le four.**

GUIDE DE TEMPÉRATURES POUR LA SONDE THERMIQUE

Cuisson	Température de la sonde
Bœuf, Agneau et Veau	
Saignant	140°F (60°C)
Mi-saignant	145°F (63°C)
A point	160°F (71°C)
Bien Cuit	170°F (77°C)
Porc	
Bien Cuit	170°F (77°C)
Volaille	
Poitrine, Bien Cuite	170°F (77°C)
Cuisse, Bien Cuite	180°F (82°C)
Farce, Bien Cuite	165°F (74°C)

FAVORITE (Favori)

La fonction FAVORITES (Favoris) est utilisée pour enregistrer et rappeler les réglages pour vos recettes préférées. Cette fonction peut stocker et rappeler jusqu'à 3 réglages. La fonction Favorite Setting (Réglage des Favoris) peut être utilisée avec les fonctions COOK time (Cuisson minutée). Cette fonction ne marche avec aucune autre fonction y compris la fonction START TIME (Heure de début de cuisson).

❶ Placez les aliments dans le four.

FAVORITE

❷ Appuyez une fois sur **FAVORITE** (Favori) pour le Pain, deux fois pour la Viande et 3 fois pour le Poulet. Les températures par défaut s'afficheront et COOK (Cuisson) clignotera.

Catégorie	Sélection du favori	Température par défaut (peut être modifiée ou rappelée)	Fonction
1. Pain	Appuyez une fois sur FAVOURITE	375°F	BAKE (Cuisson)
2. Viande	Appuyez deux fois sur FAVOURITE	325°F	Convection Roast (Rôtissage par Convection)
3. Poulet	Appuyez trois fois sur FAVOURITE	350°F	Convection Roast (Rôtissage par Convection)

1 2 3

❸ Utilisez le clavier ***numérique*** pour régler l'appareil à la température désirée. Cette température sera enregistrée et pourra être rappelée pour une prochaine utilisation.

START
LOCKOUT

❹ Appuyez sur **START** (Mise en marche). La fin du préchauffage sera signalée par 3 bips lorsque le four atteindra la température programmée.

REMARQUE:

- Seule la température que vous avez sélectionnée sera enregistrée, pas la température de cuisson.
- En cas de modification de la température du four, la nouvelle température sera enregistrée.
- La température reste enregistrée après une panne de courant.

ALLUMER ou ÉTEINDRE LA LUMIÈRE DU FOUR

OVEN LIGHT

La lumière du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Vous pouvez également éteindre ou allumer la lumière manuellement en appuyant sur **OVEN LIGNT** (Lumière du four).

REMARQUE:

L'éclairage du four ne peut être allumé si la fonction d'auto nettoyage est active.

RÉGLAGE DE LA FONCTION VERROUILLAGE DES COMMANDES

La touche START (Mise en marche) commande la fonction de verrouillage du four. La fonction de verrouillage du four verrouille automatiquement la porte du four et empêche la plupart des commandes du four d'être activés. Cela ne désactive pas l'horloge, l'horloge, ni la minuterie, ni la lampe du four.

Pour activer le verrouillage des commandes:

❶ Tenez la touche **START** (Mise en marche) enfoncée pendant 3 secondes.

❷ Deux bips se font entendre, **LOCKING** s'affiche et **DOOR LOCKED** clignote. Une fois la porte du four verrouillée, **DOOR LOCKED** cesse de clignoter et demeure allumé avec l'cône du cadenas (🔒).

Pour désactiver le verrouillage des commandes:

❶ Tenez la touche **START** (Mise en marche) enfoncée pendant 3 secondes. Deux bips se font entendre. **DOOR LOCKED** continue de clignoter jusqu'à ce que la porte sooit complètement déverrouillée et que l'icône du cadenas (🔒) disparaisse.

❷ Le four est prêt à servir de nouveau.

REMARQUE:

- En mode de verrouillage du four, l'horloge, la minuterie et la lampe du four continuent de fonctionner.
- Même si la porte est ouverte, le verrouillage du four peut fonctionner à cause du verrouillage des touches.

SELF CLEAN (AUTO NETTOYAGE)

Le cycle pyrolyse produit une chaleur supérieure aux températures de cuisson normales pour nettoyer la cavité du four. Des fumées et de odeurs peuvent se dégager les premières fois où le four est nettoyé.
C'est un phénomène normal qui s'atténuera avec le temps. Des fumées peuvent également se dégager lorsque le four est très encrassé. Au cours du processus de pyrolyse, la cuisine doit être bien ventilée pour minimiser les odeurs produites par le nettoyage.

⚠ MISE EN GARDE

- **NE PAS laisser les petits enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.**
  - Pendant le cycle d'auto nettoyage,l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher.
- **Placez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.**
  - Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs émanant de la cuisinière pendant le cycle d'auto nettoyage.
- **NE PAS protéger les parois du four, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier aluminium ou tout autre matériau.**
  - Sinon, vous risquez de perturber la distribution de la chaleur, d'obtenir de mauvais résultats de cuisson et de causer des dégâts permanents à l'intérieur du four (le papier aluminium fond sur la surface intérieure du four).
- **NE PAS forcer l'ouverture de la porte.**
  - Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four à la fin du cycle d'auto nettoyage. Tenez-vous à côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour laisser s'évacuer l'air chaud ou la vapeur. Le four peut encore être TRÈS CHAUD.

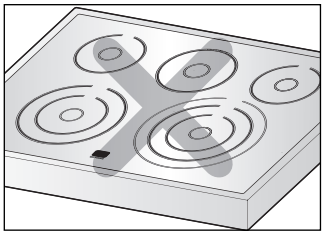
Avant un cycle d'auto nettoyage

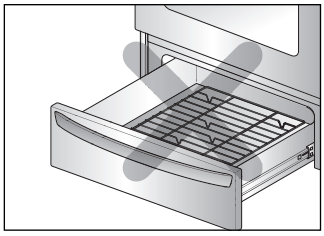
Nous recommandons de ventiler votre cuisine en ouvrant la fenêtre ou à l'aide d'un ventilateur ou d'une hotte d'aspiration pendant le premier cycle d'auto-nettoyage.

Retirez les grilles du four,la lèchefrite, tous les ustensiles, le papier aluminium et tout autre matériau.

⚠ MISE EN GARDE

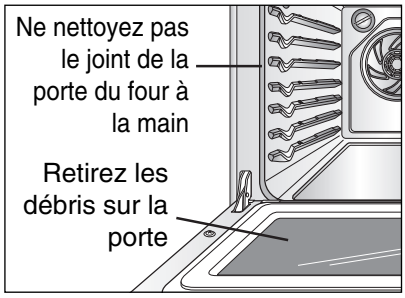
- L'isolation en fibre de verre des fours à pyrolyse dégage une très petite quantité de monoxyde de carbone pendant le cycle de nettoyage. L'élément gril du four peut donner l'impression d'être froid après avoir été éteint. L'élément peut être encore très chaud et vous pouvez vous brûler si vous le touchez avant qu'il n'ait suffisamment refroidi.





Pendant le cycle de pyrolyse, les éléments de la table de cuisson et la partie inférieure du four ne peuvent pas être utilisés.

REMARQUE:
Retirez les grilles et accessoires des four avant de commencer le cycle d'autonettoyage.



- Si les grilles n'ont pas été retirées de la cavité du four pendant le cycle de pyrolyse, celles-ci se décoloreront et il deviendra difficile de les insérer ou de les sortir du four.
- Nettoyez le châssis et la porte du four à l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne supporte pas l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il se tord ou s'effiloche, remplacez-le.
- Essuyez les éventuelles salissures au fond du four.
- Assurez-vous que la protection de l'ampoule de l'éclairage du four est en place et que l'éclairage est éteint.

SELF CLEAN (AUTO NETTOYAGE) (suite)

La touche **SELF CLEAN** est utilisée pour démarrer un cycle d'auto nettoyage. Lorsqu'elle est utilisée avec la touche **START TIME**, il est possible de programmer un cycle d'auto nettoyage différé.La fonction d'auto- nettoyage propose des cycles de 2, 3 et 4 heures.

Pour démarrer immédiatement un cycle d'auto nettoyage et l'arrêter automatiquement

❶ Vérifiez que l'horloge est réglée à heure correcte, que le four est vide et que la porte du four est fermée.

❷ Appuyez une fois sur la touche **SELF CLEAN** pour un cycle de 3 heures, deux fois pour un cycle de heures ou trois fois pour un cycle de 4 heures. Un cycle d'auto nettoyage de 3 heures est recommandé pour nettoyer de petites salissures. Un cycle d'auto nettoyage de 4 heures est recommandé pour les fours très sales.

❸ Appuyez sur **START**.
L'icône **DOOR LOCKED** clignote.

❹ Une fois la fonction SELF CLEAN activée, la porte du four se verrouille automatiquement.Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four avant que le four n'ait refroidi. Le verrouillage se débloquera automatiquement.

Pendant le cycle d'auto nettoyage

- Les premières fois que le four est nettoyé, vous pouvez voir de la fumée et sentir une certaine odeur. Ce phénomène est normal et s'atténuera au fil du temps. De la fumée peut également apparaître si le four est très sale ou si une lèchefrite a été laissée dans le four.
- Quand le four chauffe, vous pouvez entendre des bruits de pièces métalliques se détendant et se contractant. Ce phénomène est normal et n'endommagera pas le four.
- Ne forcez pas l'ouverture de la porte lorsque LOCKED s'affiche. La porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température du four ait refroidi. Forcer l'ouverture de la porte risque de l'endommager.

Pour programmer une heure de début différée

❶ Appuyez sur **SELF CLEAN.** Sélectionnez la durée souhaitée du cycle de nettoyage en appuyant sur SELF CLEAN.

❷ Appuyez sur START TIME . DELAY (Différé) clignote.

❸ Réglez l'heure de début de cuisson souhaitée.

❹ Appuyez sur **START**.
DELAY et CLEAN restent affichés.

❺ Le cycle d'auto nettoyage démarrera automatiquement à l'heure définie.

SELF CLEAN (AUTO NETTOYAGE) (suite)

S'il devient nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'auto nettoyage à cause de fumée excessive ou d'un feu dans le four :

❶ Appuyez sur **CLEAR/OFF.**

❷ Après que le four à refroidi, le verrouillage de la porte se débloque automatiquement et vous permet d'ouvrir la porte du four.

REMARQUE :

Lors de l'utilisation de la fonction d'auto nettoyage:

- Un cycle d'auto nettoyage ne peut être lancé si la fonction de déverrouillage du four est active.
- Une fois la fonction SELF CLEAN activée, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four avant que le four n'ait refroidi. Le verrouillage se débloquera automatiquement.
- Une fois la porte bloquée, le voyant LOCKED arrête de clignoter et reste allumé. Patientez environ 15 secondes pour le verrouillage de la porte du four.
- Si l'horloge est réglée en mode 12 heures, vous ne pourrez pas programmer un cycle d'auto nettoyage différé plus de 12 heures à l'avance. Pour programmer un cycle d'auto nettoyage différé 12 à 24 heures à l'avance, reportez-vous à la page 18 pour savoir comment régler l'horloge en mode 24 heures.

Lorsque le cycle d'auto nettoyage est terminé

- Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four avant que le four n'ait refroidi.
- Il est recommandé d'utiliser un cycle d'auto-nettoyage de 2 heures pour les petites salissures, de 3 heures pour les salissures moyennes et de 4 heures pour les salissures importantes.
- Prévoyez du temps supplémentaire pour le refroidissement du four. La porte du four ne sera pas déverrouillée tant que le four n'a pas refroidi.

Après le cycle d'auto nettoyage

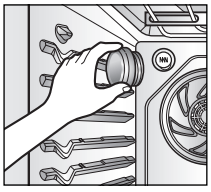
- Vous pouvez remarquer la présence de cendres blanches dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide ou avec un tampon métallique à récurer une fois le four froid.
  Si le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage, répétez l'opération.
- ISi les grilles du four ont été laissées dans le four et ne glissent plus facilement après un cycle d'auto-nettoyage, passez un peu d'huile végétale sur les grilles et sur les supports pour les faire glisser plus facilement.
- Des lignes fines peuvent apparaître dans la porcelaine à cause des cycles de chauffage et de refroidissement. Ce phénomène est normal et n'affectera pas les performances.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

Remplacer l'ampoule de la lumière du four

La lumière du four est munie d'une ampoule de 40 Watts pour appareil ménager. Elle s'allume à l'ouverture de la porte. Quand la porte du four est fermée, appuyez sur OVEN LIGHT (Lumière du four) pour l'allumer ou l'éteindre.

Pour remplacer l'ampoule:



- Assurez-vous que le four et l'ampoule soient froids.

1. Débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique.
2. Faites tourner dans le sens antihoraire le cache en verre de l'ampoule située à l'arrière du four pour le retirer.
3. Faites tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour la retirer de la douille.
4. Remplacez par une ampoule neuve puis remettez le cache en tournant dans le sens horaire.
5. Branchez la cuisinière ou reconnectez l'alimentation électrique.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Avant de remplacer l'ampoule du four, COUPEZ l'alimentation électrique du four en enlevant le fusible principal ou en fermant le disjoncteur.**
  - Le non-respect de ces règles peut entraîner de graves blessures corporelles, la mort ou un choc électrique.
- **Assurez-vous que le four et l'ampoule soient froids.**

⚠ AVERTISSEMENT

- **NE montez PAS et NE vous asseyez PAS sur la porte. Installez la Patte Antibasculement fournie avec votre cuisinière.**
  - La cuisinière pourrait basculer et provoquer ces blessures, soit par le déversement de liquide ou d'aliment chaud, soit par la cuisinière elle-même.
  - Si la cuisinière est éloignée du mur pour le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que la Patte Antibasculement est correctement réenclenchée lorsque la cuisinière est remise contre le mur.

Bordure peinte et décorative

Pour un nettoyage général, utilisez une eau savonneuse chaude et un chiffon. Pour les salissures rebelles ou les dépôts de graisses, utilisez un détergent liquide directement sur les salissures. Laissez agir 3O à 6O minutes. Rincez avec chiffon humide puis séchez.

N'utilisez PAS de produits nettoyants abrasifs sur ces matériaux sous peine de rayer les différentes pièces et garnitures.

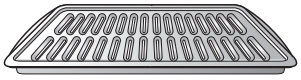
Surfaces en Acier Inoxydables (sur certains modèles)

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier sous peine de rayer les surfaces.

1. Placez une petite quantité de Produit Nettoyant ou de Cire pour Appareils Electroménagers en Acier Inoxydable sur chiffon ou un essuie-tout humide.
2. Nettoyez une petite section, en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
3. Séchez et polissez avec un essuie-tout ou un chiffon propre et sec.
4. Répétez si nécessaire.

Lèchefrite et Grille

N'utilisez pas la fonction d'auto nettoyage pour nettoyer la lèchefrite ou la grille.



Ne rangez pas une lèchefrite et une grille sales dans la cuisinière (en option).

Une fois la cuisson terminée,sortez la lèchefrite du four. Retirez la grille de la lèchefrite. Versez soigneusement la graisse de la lèchefrite dans un récipient adapté.

Nettoyez et rincez la lèchefrite et la grille avec de l'eau chaude savonneuse ou un tampon à récurer en plastique.

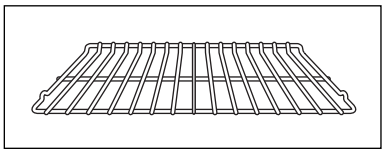
Si des aliments ont brûlé, vaporisez un nettoyant sur la grille tant qu'elle est chaude et couvrez-la avec des feuilles d'essuie-tout humides ou une lavette. Faire tremper la lèchefrite permet de retirer les aliments brûlés.

La lèchefrite et la grille peuvent être nettoyées avec un nettoyant pour four du commerce.

Elles peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.

ENTRETIEN & NETTOYAGE (suite)

Grilles du Four



Retirez les grilles du four avant de commencer le cycle d'auto nettoyage. Laisser les grilles en place risque de provoquer leur décoloration et, si des aliments restent collés sur les rails, les grilles risquent de bloquer. Nettoyez-les avec un nettoyant abrasif doux. Rincez avec de l'eau propre et séchez. Si les grilles sont nettoyées au cours du cycle d'auto nettoyage, leur couleur prendra une teinte bleutée et elles deviendront ternes. Une fois le cycle d'auto nettoyage terminé et le four refroidi, frottez les côtés des grilles avec un papier ciré ou un chiffon légèrement graissé. Cela permettra aux grilles de glisser plus facilement sur les rails.

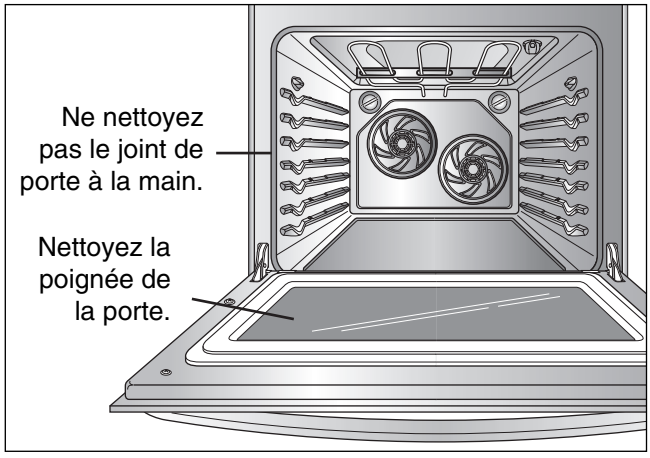
Porte du Four

Utilisez une eau savonneuse pour nettoyer soigneusement le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez abondamment. Vous pouvez utiliser un nettoyant à vitres sur l'extérieur de la vitre de la porte du four. N'immergez PAS la porte dans l'eau. NE vaporisez PAS et NE laissez PAS d'eau pénétrer par les évents de la porte. N'utilisez PAS de nettoyant à four, de poudre à récurer ni de nettoyant abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.

NE nettoyez PAS le joint de porte. Le joint de la porte du four est fabriqué de matériau tressé, essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Prenez garde de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint.

⚠ MISE EN GARDE

- **N'utilisez PAS de produits nettoyants abrasifs puissants ou de grattoir en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four sous peine de rayer la surface.**
  - Cela pourrait briser la vitre.



NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Entretien quotidien

Utilisez un produit nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique. Les autres nettoyants pourraient ne pas être aussi efficaces ou pourraient endommager, rayer ou tacher la surface de cuisson.

Pour entretenir et protéger la surface de cuisson en vitrocéramique, procédez comme suit :

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un produit nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique. Ceci aidera à protéger la surface et facilitera le nettoyage ultérieur.
2. Une utilisation quotidienne du produit nettoyant pour table de cuisson vous permettra de conserver votre table de cuisson comme neuve.
3. Agitez bien le nettoyant avant utilisation. Appliquez quelques gouttes de nettoyant directement sur la surface de cuisson.
4. Utilisez un essuie-tout pour nettoyer toute la surface de cuisson.
5. Rincez à l'eau claire et utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour éliminer les résidus de nettoyant.

REMARQUE:

NE faites PAS chauffer la table de cuisson avant de l'avoir bien nettoyée.

⚠ MISE EN GARDE

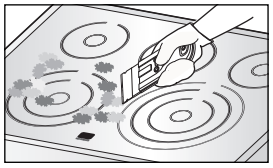
- **N'utilisez PAS de tampons à récurer ou abrasif.**
  - Ils pourraient endommager la surface de cuisson en verre.
- **Pour votre sécurité, veuillez porter des gants de cuisinier lorsque vous nettoyez une table de cuisson chaude.**

NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE (suite)

Résidus calcinés

Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

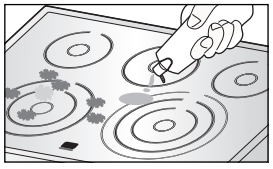
Étape. 1



Retirez d'abord tous les dépôts ou les aliments ayant débordés et calcinés avec un grattoir adapté (similaire à ce que vous utilisez pour gratter la peinture sur les carreaux des fenêtres - cela n'endommagera pas la surface décorative de la plaque de cuisson). Maintenez le grattoir à un angle d'environ 30° par rapport à la surface de cuisson.

REMARQUE:
N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée. Pour votre sécurité, portez un gant de cuisinier lorsque vous utilisez le grattoir.

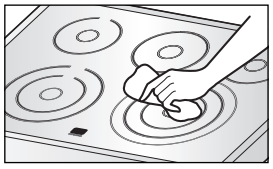
Étape. 2



Après refroidissement de la table de cuisson, appliquez de petites quantités (environ la dimension d'une pièce de 10 cents) d'un nettoyant adaptée sur chaque zone de chauffage et répandez la crème nettoyante sur toute la surface de cuisson avec un essuie-tout humide, comme pour nettoyer les carreaux d'une fenêtre.

REMARQUE: Produits nettoyants recommandés :
Weiman CookTop Cleaning Cream (www.weiman.com)
Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)
Golden Ventures Cerama Bryte
Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray (www.easyoff.us).

Étape. 3



A la fin, nettoyez à l'eau claire et essuyez la surface de cuisson avec un essuie-tout propre et sec.

IMPORTANT:

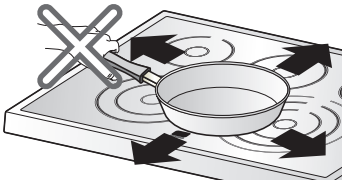
Si du sucre ou de la nourriture contenant du sucre (confitures, ketchup, sauce tomate, gelées, fudge, bonbon, sirops, chocolat, etc.), un article en plastique ou du papier aluminium fond accidentellement sur la surface de cuisson chaude, retirez IMMÉDIATEMENT la matière fondue avec un grattoir (ce qui n'endommagera pas la surface de cuisson) pendant que la surface de cuisson est encore chaude pour éviter d'endommager la surface en vitrocéramique. Pour votre sécurité, veuillez porter des gants de cuisinier lorsque vous nettoyez une table de cuisson chaude.

Marques et rayures par des ustensiles métalliques

1. Veillez à ne pas faire glisser les casseroles et les poêles sur votre table de cuisson. Ils laisseront des marques métalliques sur la surface de cuisson. Ces marques peuvent être retirées avec un Nettoyant pour Plaque de Cuisson en Vitrocéramique et le Tampon Nettoyant pour Plaque de Cuisson en Vitrocéramique.
2. Si vous laissez bouillir à sec un ustensile avec un revêtement mince en aluminium ou en cuivre, le revêtement peut laisser des marques de décolorations noires sur la surface de cuisson. Elles doivent être nettoyées immédiatement avant d'utiliser la plaque à nouveau sous peine d'avoir des décolorations permanentes.

⚠ MISE EN GARDE

- Les ustensiles avec des fonds rugueux ou irréguliers peuvent rayer ou faire des marques sur la surface de cuisson.



- Ne faites pas glisser de métal ou de verre sur la surface de la table de cuisson.
- N'utilisez pas de récipient dont le fond est sale.

Joint de la table de cuisson

Pour nettoyer le joint autour des bords de la plaque en vitrocéramique, étalez un chiffon humide sur le joint pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec des produits nettoyants doux.

RETRAIT ET REMISE EN PLACE DE LA PORTE DU FOUR

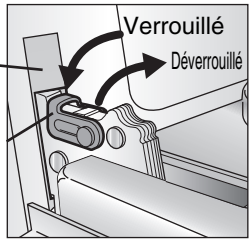
⚠ MISE EN GARDE

- **Enlevez et soulevez la porte avec précaution.**
- **NE soulevez PAS la porte par la poignée.**
  - La porte est très lourde.

Pour retirer la porte:

Étape. 1

Ouvrez complètement la porte.



Étape. 2

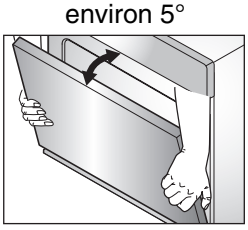
Tirez les charnières vers le châssis de la porte dans la position déverrouillée.

Étape. 3

Saisissez fermement les deux côtés de la porte sur le haut.

Étape. 4

Refermez la porte jusqu'à la position permettant de la retirer, c'est-à-dire lorsque la porte forme un angle d'environ 5 degrés.



Étape. 5

Soulevez la porte jusqu'à ce que la charnière se désunisse de la fente.

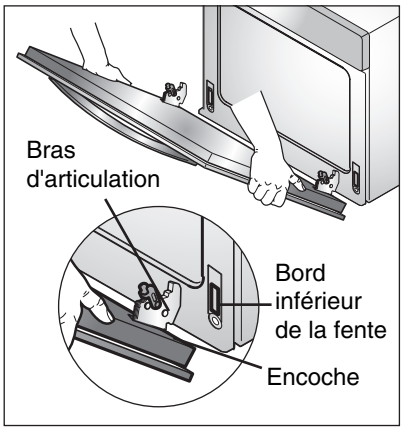
Pour remettre la porte en place:

Étape. 1

Saisissez fermement les deux côtés de la porte sur le haut.

Étape. 2

Avec la porte dans la même position que pour la retirer, positionnez l'encoche du bras d'articulation dans le bord inférieur de la fente de la charnière. L'encoche du bras d'articulation doit entièrement reposer sur le bord inférieur de la fente.

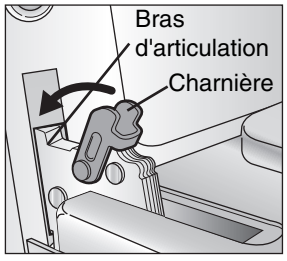


Étape. 3

Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, cela signifie que l'encoche ne doit pas reposer correctement sur le bord inférieur de la fente.

Étape. 4

Repoussez les charnières contre la face du four de façon à la verrouiller.



Étape. 5

Fermez la porte du four.

CONSIGNES D'ENTRETIEN DE LA PORTE

- La plupart des portes de four ont une vitre en verre pouvant se casser.

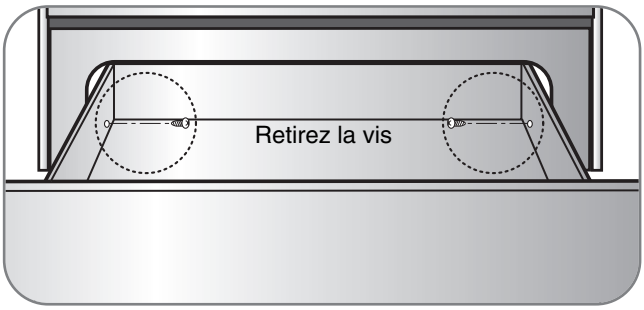
Lisez les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four tant que les grilles n'ont pas été complètement poussées dans le four.
2. Ne cognez pas la vitre avec une casserole, une poêle ou tout autre objet.
3. Si vous rayez, tapez ou forcez la porte du four, le verre de la vitre peut s'affaiblir et causer un risque ultérieur de bris accru.

RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU TIROIR-FOUR

⚠ AVERTISSEMENT

- **Coupez l'alimentation avant de retirer le Tiroir du Four Inférieur.**
  - Le non-respect de ces règles peut entraîner de graves blessures corporelles, la mort ou un choc électrique.



La majeure partie du nettoyage peut se faire avec le tiroir en place. Toutefois, le tiroir peut être retiré pour un nettoyage plus important. Utilisez de l'eau chaude pour le nettoyer.

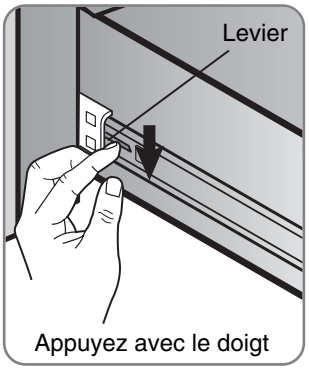
Pour retirer le tiroir:

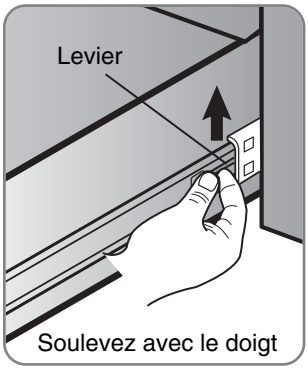
❶ Ouvrez complètement le tiroir.

❷ Retirez les 2 vis (côtés gauches et droits). (référez-vous au diagramme)

❸ Repérez le levier de chaque côté du tiroir, abaissez le levier gauche et soulevez le levier droit.

❹ Séparez le Tiroir-four de la cuisinière.





Pour remettre le tiroir en place:

❶ Remettez le cache sur la glissière de droite du tiroir.

❷ Tirez les glissières à roulements vers l'avant de la glissière du châssis.

❸ Alignez la glissière de chaque côté du tiroir avec les fentes des glissières dans la cuisinière.

❹ Poussez le tiroir dans la cuisinière jusqu'à entendre l'enclenchement des leviers (environ 2 pouces). Ouvrez à nouveau le tiroir pour positionner les glissières.
Si vous n'entendez pas le déclic des leviers ou si les glissières ne semblent pas correctement posées, retirez le tiroir et répétez les étapes 2 à 4.
Ceci minimisera les dommages aux glissières.

❺ Remettez les deux vis.

AVANT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN

Avant de faire appel à un technicien, parcourez cette liste. Cela pourrait vous économiser du temps et de l'argent. Cette liste inclut les problèmes courants qui ne résultent pas d'un vice de matière ou de fabrication de votre appareil.

<table>
<tr><th>Problème</th><th>Causes Possibles / Solutions</th></tr>
<tr><td>La cuisinière n'est pas de niveau.</td><td>• Mauvaise installation. Placez la grille du four sur la position centrale. Placez un niveau sur la grille. Ajustez les pieds de nivellement à la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille du four soit de niveau.
• Assurez-vous que le sol est de niveau, suffisamment solide et stable pour supporter la cuisinière.
• Si le sol est incliné ou déformé, contactez un charpentier pour corriger le problème.
• L'alignement des placards de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les placards sont de niveau et qu'il y a suffisamment d'espace pour la cuisinière.</td></tr>
<tr><td>La cuisinière ne se déplace pas facilement. L'appareil doit rester accessible pour le technicien.</td><td>• Les placards ne sont pas d'équerre ou sont trop serrés. Contactez le constructeur ou l'installateur pour rendre la cuisinière accessible.
• Le tapis empêche le déplacement de la cuisinière. Assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace pour que vous puissiez soulever la cuisinière par-dessus le tapis.</td></tr>
<tr><td>Les commandes du four émettent un bip et affiche un code d'erreur F.</td><td>• La commande électronique a détecté une erreur. Appuyez sur CLEAR/OFF (Annuler/Éteindre) pour éliminer le code et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si le problème revient, notez le numéro de l'erreur. Appuyez sur CLEAR/OFF (Annuler/Éteindre) et appelez un technicien.
<table>
<tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Court-circuit du clavier</td></tr>
<tr><td>F-10</td><td>Le système de verrouillage de la porte ne fonctionne pas</td></tr>
<tr><td>F-11</td><td>Aucun chauffage</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Les éléments de surface ne maintiennent pas l'ébullition ou ne cuisent pas assez vite.</td><td>• Ustensiles de cuisine pas adaptés.
- Utilisez des ustensiles à fond plat et du même diamètre que l'élément utilisé.
• À certains endroits, la puissance du courant (tension) peut être faible.
- Couvrez l'ustensile de cuisine jusqu'à obtention de la chaleur souhaitée.</td></tr>
<tr><td>Les éléments chauffants ne fonctionnent pas bien.</td><td>• Un fusible est peut être grillé ou le disjoncteur déclenché.
- Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
• Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.
- Assurez-vous que la commande est utilisée pour l'élément que vous souhaitez utiliser.</td></tr>
<tr><td>L'élément chauffant cesse de luire quand on passe à un réglage plus bas</td><td>• Ceci est normal. L'élément est toujours allumé et chaud.</td></tr>
<tr><td>Zones de décoloration sur la table de cuisson</td><td>• Des déversements n'ont pas été nettoyés avant l'utilisation suivante.
- Référez-vous à la section Entretien de la table de cuisson.
• Surface chaude avec un modèle de table de cuisson de couleur pâle.
- Ceci est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et devrait disparaitre une fois la surface refroidie.</td></tr>
<tr><td>Les éléments s'allument et s'éteignent à intervalles réguliers</td><td>• Ceci est normal.
- L'élément s'allume et s'éteint continuellement pour maintenir le niveau de chaleur réglé.</td></tr>
</table>

AVANT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN (suite)

Problème	Causes Possibles / Solutions
Le four ne fonctionne pas	• La fiche la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise de courant. - Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise sous tension correctement branchée à la terre. • Un fusible est peut être grillé ou le disjoncteur déclenché. - Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Les commandes du four sont mal réglées. - Lisez la section sur l'utilisation du four. • Le four est trop chaud. - Laissez le four refroidir en dessous de la température de verrouillage.
L'appareil ne fonctionne pas.	• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien connecté dans la prise de courant. Vérifiez le disjoncteur. • Le câblage de service n'est pas complet. Contactez votre agent de service pour une assistance. • Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Contactez votre compagnie électrique locale pour vérifier le service.
Les commandes du four affichent « PF ».	• PF s'affiche chaque fois que l'alimentation électrique de la cuisinière a été interrompue. Pour éliminer le message PF, appuyez sur CLEAR/OFF (Annuler/Eteindre) et assurez-vous de remettre l'horloge à l'heure.
La lampe du four ne fonctionne pas.	• Remplacez ou resserrez l'ampoule. Référez-vous à la section Remplacer la lumière du four de ce manuel.
Fumée excessive pendant le grillage.	• La commande n'est pas bien réglée. Suivez les consignes dans la section Réglages des Commandes du Four. • La viande est trop près des éléments chauffants. Repositionnez la grille pour assurer un espace approprié entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément pour le grillage. • La viande n'est pas préparée correctement. Retirez le gras en excédent. Découpez les bords gras pour éviter le recroquevillement. • Le plateau de la lèchefrite est à l'envers empêchant la graisse de s'évacuer. Placez toujours une grille dans la lèchefrite, rainures vers le haut et fente vers le bas pour permettre à la graisse de s'évacuer vers le bas. • Accumulation de graisse sur les parois du four. Un nettoyage régulier est requis si vous utilisez souvent le grill. La graisse ancienne et les éclaboussures d'aliments peuvent causer une fumée excessive.
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas correctement	• Les commandes du four sont mal réglées. - Lisez la section sur l'utilisation du four. • La position de la grille est incorrecte ou la grille n'est pas de niveau. - Lisez la section sur l'utilisation du four. • Les récipients de cuisson sont incorrects ou sont de la mauvaise taille. - Lisez la section sur l'utilisation du four. • Le capteur du four a besoin d'être réglé. - Référez-vous à la section sur le réglage de la température du four.
Les aliments ne grillent pas bien	• Les commandes du four sont mal réglées. - Assurez-vous d'avoir appuyer sur la touche **BROIL** (Grillage). • Utilisation de la mauvaise position de grille. - Référez-vous au **Guide de Grillage** en page 27. • Le plat de cuisson n'est pas adapté au grillage. - Utilisez la lèchefrite et la grille fournies avec votre cuisinière.

AVANT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN (suite)

Problème	Causes Possibles / Solutions
Les aliments ne grillent pas bien.	• Une feuille d'aluminium sur la lèchefrite et la grille n'est pas positionnée et fendue correctement. - Lisez la section sur l'utilisation du four. • À certains endroits, la puissance du courant (tension) peut être faible. - Préchauffez l'élément pour le grillage pendant 5 à 7 minutes. - Référez-vous au **Guide de Grillage** en page 27.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	• Le capteur du four a besoin d'être réglé. - Référez-vous à la section sur le réglage de la température du four.
Rayures ou abrasions sur la surface de cuisson	• Des particules comme du sel ou du sel entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent provoquer des rayures. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant utilisation. De petites éraflures n'affectent pas la cuisson et deviendront moins visibles avec le temps. • Un produit nettoyant non adapté aux surfaces de cuisson en vitrocéramique a été utilisé. Consultez le paragraphe **« Nettoyage de la Surface de Cuisson »** dans la section ENTRETIEN page 42-43. • Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat.
Marques métalliques	• Frottement d'ustensiles métalliques contre la surface de cuisson. Ne faites pas glisser les ustensiles métalliques sur la surface de cuisson. Utilisez une crème nettoyante pour les surfaces en vitrocéramique pour éliminer les marques. Consultez le paragraphe **« Nettoyage de la Surface de Cuisson »** dans la section ENTRETIEN page 42-43.
Marques ou points bruns	• Débordements cuits sur la surface. Utilisez un grattoir pour éliminer les salissures. Consultez le paragraphe **« Nettoyage de la Surface de Cuisson »** dans la section ENTRETIEN page 42-43.
Zones de décoloration avec un reflet métallique	• Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments. Utilisez une crème nettoyante pour les surfaces en vitrocéramique. Utilisez des ustensiles de cuisson à fond propre et sec.
Le four ne s'auto-nettoie pas	• La température du four est trop élevée pour lancer un cycle d'auto nettoyage. - Laisser la cuisinière refroidir et programmer à nouveau la fonction. • Commandes du four mal réglées. - Voir la section sur l'auto nettoyage du four. • Un cycle d'auto nettoyage ne peut être lancé si la fonction de déverrouillage du four est active.
Bruits de craquement ou d'éclatement	• Le bruit provient du métal qui chauffe et refroidi pendant la cuisson et le auto nettoyage. - Ceci est normal.
Bruit de ventilateur	• Le ventilateur de convection s'allume et s'éteint automatiquement. - Ceci est normal.
Les grilles du four glissent difficilement.	• Appliquez une petite quantité d'huile sur de l'essuie-tout et essuyez les bords de la grille.
Le ventilateur de convection s'arrête	• Le ventilateur de convection s'arrête au cours d'un cycle de cuisson par convection. - Ceci est normal et permet un chauffage plus uniforme pendant le cycle. Il ne s'agit pas d'une défaillance de la cuisinière mais d'un fonctionnement normal.

AVANT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN (suite)

Problème	Causes Possibles / Solutions
Fumée excessive pendant un cycle d'auto nettoyage	• Saleté excessive. - Appuyez sur la touche CLEAR/OFF. Ouvrir la fenêtre pour évacuer la fumée de la pièce. Patienter jusqu'à l'annulation du mode d'auto nettoyage Essuyer la saleté excessive et relancer le nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage	• Le four est trop chaud. - Laisser le four refroidir en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après un cycle d'auto nettoyage	• Commandes du four mal réglées. - Voir la section sur l'auto nettoyage, page 38. • Le four s'est fortement sali. - Nettoyer les salissures importantes avant de lancer le cycle d'auto nettoyage. En cas de four très sale, il peut être est nécessaire de renouveler l'auto nettoyage ou de prolonger le cycle.
CLEAN et DOOR clignotent à l'écran	• Le cycle d'auto nettoyage a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée. - Fermer la porte du four.
LOCKED s'affiche à l'écran lorsque vous voulez cuisiner	• La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé au-dessous de la température de verrouillage. - Appuyer sur la touche CLEAR/OFF Laisser le four refroidir.
Odeur de brûlé ou de gras émanant de l'aération	• C'est un phénomène normal dans un four neuf qui s'atténuera avec le temps. - Pour accélérer le processus, lancer un cycle d'auto nettoyage d'au moins 3 heures. Voir la section sur l'auto nettoyage, page 38.
Les grilles du four glissent difficilement	• Les grilles brillantes de couleur argent ont été nettoyées lors d'un cycle d'auto nettoyage. - Appliquer une petite quantité d'huile végétale sur une feuille d'essuie-tout et essuyer les bords des grilles.
La porte du four ne se déverrouille pas après le cycle d'auto-nettoyage	• L'intérieur du four est encore chaud. Patienter environ une heure pour que le four refroidisse après un cycle d'auto nettoyage. La porte peut être ouverte lorsque l'indicateur LOCK ne s'affiche plus. • La commande et la porte peuvent être verrouillées. Voir les pages 37 concernant le déverrouillage.
De l'humidité s'accumule sur la vitre du four ou de la vapeur s'échappe de l'aération	• Cela est normal lors de la cuisson d'aliments à niveau élevé d'humidité. • Trop d'eau a été utilisée lors du nettoyage de la vitre.

LG ELECTRONICS CANADA, INC.
GARANTIE LIMITÉE DU FOUR ÉLECTRIQUE LG – Canada

GARANTIE: Si votre four électrique LG (le «produit») s'avère défectueux en raison d 'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie spécifiée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada.

PÉRIODE DE GARANTIE: (Remarque: Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)	
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Surface de cuisson en verre Éléments radiants
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	**Un (1) an à compter de la date d'achat initiale**

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
- Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE. LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.

La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

1. Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
2. La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
3. Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
4. Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et/ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur.

Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, téléphonez-nous ou visitez notre site Web :

Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au http://www.lg.ca

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle:

Numéro de série :

Date d'achat :